

deGras[®]

R E S E R V A

Carmenere / 2018



Vinos sustentables
de Chile

VIÑEDO

Variedad: 100% Carmenere

D.O: Valle Central

Clima: Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Suelo: De características arcillo limosas muy profundos y de buen drenaje. Los viñedos se ubican en los sectores más planos.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de las primeras semanas de mayo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Se despalillaron los racimos para posteriormente ser inoculados con levaduras seleccionadas y fermentar a una temperatura máxima de 28°C, teniendo una maceración total de 20 días aprox.

Guarda: El 70% de la mezcla final de vino estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.99 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.42 g/l
<i>pH</i>	: 3.70

NOTAS DE CATA

Color: Brillante e intenso color rojo con matices violáceos.

Aroma: Lleno de aromas frutales como grosellas y moras, acompañadas con leves toques a guinda y chocolate negro al final.

Boca: Tiene un cuerpo medio con delicados y suaves taninos que entregan una agradable textura. Tiene un afrutado, largo y persistente final.

GASTRONOMÍA

Es un excelente acompañante de comidas especiadas como la chilena o hindú.



www.montgras.cl