



Family Reserve / 2019



Vinos sustentables de Chile

VIÑEDO

Variedad: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Carmenere, 20% Syrah & 5% Malbec

D.O: Valle de Colchagua

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

Suelo: Profundo, de características fluviales con arcillas.

Cosecha: Manual de manera diferenciada por cada variedad. Comenzando con Syrah, luego Malbec, Cabernet Sauvignon y finalmente Carmenere a principios de mayo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Luego de la selección manual en el viñedo, los racimos también fueron seleccionados en bodega para fermentar posteriormente en tanques de acero inoxidable con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 28°C. Cada variedad se vinificó de manera separada para decidir los porcentajes de su mezcla una vez terminados.

Guarda: 85% del vino final estuvo en barricas durante 6 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0%
<i>Azúcar Residual</i>	: 5.77 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.97 g/l
<i>pH</i>	: 3.69

NOTAS DE CATA

Color: Profundo y brillante rojo rubí con matices violáceos.

Aroma: Frutas rojas frescas en nariz, junto a leves toques de confitura y algunas especies de fondo.

Boca: Tiene una textura jugosa con una sensación envolvente en el paladar. Muy frutoso y bien equilibrado con un buen volumen en boca.

GASTRONOMÍA

Puede maridar con una amplia gama de comidas desde carnes rojas, blancas, pescados más grasos y/o pastas.



www.montgras.cl