

# deGras®

R E S E R V A

## Cabernet Sauvignon / 2019



### VIÑEDO

**Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon

**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.

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

### VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Santiago Margozzini

**Fermentación:** Una vez que llegaron los racimos a la bodega, estos se despalillaron para macerarlos en frío por dos días aproximadamente. Luego se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 28°C.

**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>	: 3.09 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.08 g/l
<i>pH</i>	: 3.52

### NOTAS DE CATA

**Color:** Profundo color rojo cereza.

**Aroma:** Intensas frutas rojas en nariz destacando la guinda negra con algo de especias en el fondo como pimienta negra.

**Boca:** Buena estructura con taninos jugosos y una muy agradable textura al paladar, que termina en un largo y elegante final.

### GASTRONOMÍA

Marida muy bien con carnes rojas en general, así como también con quesos tipo provolone.



Vinos sustentables  
de Chile



[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)