

deGras[®]

R E S E R V A

Carmenere / 2019



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: Una vez recepcionada la uva en la bodega, se separó el jugo y las pieles para inocular con levaduras seleccionadas y fermentar a una temperatura máxima controlada de 28°C, teniendo una maceración total con las pieles 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>	: 4.65 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.52 g/l
<i>pH</i>	: 3.55

NOTAS DE CATA

Color: Profundo rojo rubí con matices violáceos.

Aroma: Marcado en aromas frutales frescos como grosellas y moras, con toques a guinda ácidas y leves notas de chocolate negro al final.

Boca: Tiene un cuerpo medio con una textura suave y jugosa que se acompaña muy bien con las frutas tipo berries que se encuentran en la nariz.

GASTRONOMÍA

Acompaña muy bien comidas más especiadas y condimentadas como la chilena, árabe o hindú.



www.montgras.cl