

deGras[®]

R E S E R V A

Cabernet Sauvignon - Syrah / 2019



Vinos sustentables
de Chile

VIÑEDO

Variedad: 85% Cabernet Sauvignon 15% Syrah

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: Las uvas Syrah se recolectaron a mano a finales de marzo, seguidas de las uvas Cabernet Sauvignon a principios 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-30°C, completando un período de 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>	: 13.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.00 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.70 g/l
<i>pH</i>	: 3.55

NOTAS DE CATA

Color: Profundo color rojo rubí con notas violáceas.

Aroma: Agradables aromas a ciruelas maduras y cerezas negras, enmarcados junto a suaves toques de oliva.

Boca: De taninos firmes y jugosos con una agradable y redonda textura al paladar. Intensas notas de mora y grosella con un final persistente.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien con carnes rojas veteadas, quesos maduros y pastas.



www.montgras.cl