



VIÑEDO

D.O: Valle del Maipo (Costa)

Varietal: 80% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah & 5% Merlot

Clima: Mediterráneo, con influencia costera y temperaturas más frescas.

Suelo: Coluvial, originario de la Cordillera de la Costa, con una muy buena estructura, profundos y buen drenaje.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente del viñedo desde el 26 de marzo en adelante.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Los racimos fueron despalillados y macerados en frío por dos días aprox. Luego se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 28°C en tanques de acero inoxidable.

Guarda: El 80% de la mezcla final estuvo en contacto con madera francesa de tostado medio durante 6 meses.

Datos Técnicos:

Alcohol	: 13.0 %
Azúcar Residual	: 2.19 g/l
Acidez Total	: 5.97 g/l
pH	: 3.46

NOTAS DE CATA

Color: Profundo y brillante color rojo rubí.

Aroma: Afrutados toques de ciruela, con fruta roja fresca y especias como pimienta negra que se acompañan de suaves notas a cedro.

Sabor: Tiene un gran volumen en boca muy jugoso y sabroso con un final largo y agradable.

GASTRONOMÍA

Acompaña muy bien carnes rojas en diversas preparaciones así como también quesos maduros.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:

