



deGras  
by MONTGRAS

RESERVA

## 2006 Carmenère



### Premios

Medalla de Plata (The International Wine & Spirit Competition 2007, U.K.)

### Descripción

<b>Color</b>	: Rojo púrpura profundo.
<b>Aromas</b>	: Moras y ciruelas maduras con toques de pimienta, rodeando un elegante centro de cedros y tostado.
<b>Sabor</b>	: Cargado de taninos maduros, dulces y elegantes que entregan a este vino estructura y grasa. Todo enmarcado por elegantes notas tostadas del roble.

<b>Composición Varietal</b>	: 100% Carmenère
<b>Apelación</b>	: Valle de Colchagua
<b>Viñedos</b>	: 100% del Fundo San José
<b>Sistema de Conducción</b>	: Lira, espaldera, doble cortina de ginebra
<b>Tipo de Suelo</b>	: Franco arcillosos
<b>Edad del Viñedo</b>	: Entre 4 a 10 años

### Proceso de Vinificación

<b>Fecha de Cosecha</b>	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas la tercera semana de mayo de 2006
<b>Maceración en Frío</b>	: 3 días
<b>Levadura</b>	: PDM
<b>Temperatura de Fermentación</b>	: Entre 25 - 32 °C / 77° - 90° F
<b>Remontajes</b>	: 2 a 3 por día y 3 delastages durante la fermentación alcohólica
<b>Maceración Total</b>	: 20 días
<b>Filtración</b>	: Por tierra y placas

### Proceso de Guarda

<b>Mezcla en Barrica</b>	: 100%
<b>Tiempo en Barrica</b>	: 8 meses
<b>Tipo de Barrica</b>	: 70% Francés, 30% Americano
<b>Edad de la Barrica</b>	: 50% nuevo, 50% segundo uso
<b>Potencial de Guarda</b>	: 5 años

### Análisis

<b>Alcohol</b>	: 14,4%
<b>Azúcar Residual</b>	: 2,5 gr/lit
<b>Acidez Total</b>	: 4,95 gr/lit (como ácido tartárico)
<b>PH</b>	: 3,66
<b>Cajas Producidas</b>	: 20.000

### Sugerencias de Servicio

<b>Copa</b>	: Riedel	<b>Temperatura</b>	: 16° - 18° C / 61° - 64° F
<b>Maridaje</b>	: Ideal para acompañar comidas agrídulces, estofados caseros y platos sazonados con comino. También complementa patés de hígado de pato especialmente si están sazonados con un poco de pimienta. Además, puede ser disfrutado con pastas y salmón.		