



deGras
by MONTGRAS®

RESERVA

2007 Carmenère



Descripción

Color	: Rojo púrpura profundo.
Aromas	: Moras y ciruelas maduras. Pimienta con toques de tabaco, rodeando un elegante centro de tostado, vainilla y nuez.
Sabor	: Cargado de taninos maduros, dulces y elegantes que entregan a este vino estructura a este vino. Todo rodeado por notas tostadas del roble.
Composición Varietal	: 100% Carmenère
Apelación	: Valle de Colchagua
Viñedos	: Productores y Fundo San José
Sistema de Conducción	: Lira, espaldera tradicional, doble cortina de ginebra
Tipo de Suelo	: Franco arcilloso y suelos arenosos de borderío
Edad del Viñedo	: Entre 10 a 12 años
Altura Viñedos	: 150 m / 492,13 pies sobre el nivel del mar

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre el 7 y 15 de mayo de 2007
Maceración en Frío	: 3 días
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: Entre 25° - 32° C / 77° - 90° F
Remontajes	: 2 a 3 por día y 3 delastages durante la fermentación alcohólica
Maceración Total	: 15 días
Filtración	: Tierra y placas

Proceso de Guarda

Mezcla en Madera	: 40%
Tiempo en Madera	: 8 meses
Tipo de Madera	: 25% Francés, 75% Americano
Edad de la Madera	: 100% nueva
Potencial de Guarda	: 5 años

Análisis

Alcohol	: 14,2%
Azúcar Residual	: 2,6 gr/lit
Acidez Total	: 4,95 gr/lit (como ácido tartárico)
PH	: 3,67
Cajas Producidas	: 21.000

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 16° - 18° C / 61° - 64° F
Maridaje	: 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.		