



deGras
by MONTGRAS

RESERVA

2006 Merlot

Premios

Mejor Cepa Tinta (Guía Vinos Para Todos de Margaret Snook, 2008, Chile)
Medalla de Plata y Mejor en su Categoría (The International Wine & Spirit Competition 2007, U.K.)

Descripción

Apariencia	: Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
Aromas	: Cargado de aromas a moras, hierbas y olivas, complementadas por el cedro y vainilla de la madera de guarda.
Sabores	: Austero pero con una espalda formidable de taninos. Aparecen moras maduras que duran mucho en el paladar en conjunto con la vainilla y el tostado de la madera de guarda.
Composición Varietal	: 100% Merlot
Denominación de Origen	: Valle de Colchagua
Viñedos	: 100% MontGras, Fundo San José
Sistema de Conducción	: Lira y espaldera tradicional
Tipo de Suelo	: Arcilla
Edad de Viñedos	: 13 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas durante la tercera semana de marzo de 2006
Maceración en Frío	: 3 días
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: Entre 28° - 31° C / 82° - 88° F
Remontajes	: 3 al día, de 2 minutos por tonelada
Maceración Total	: 21 días

Proceso de Guarda

Mezcla en Barrica	: 80%
Tiempo en Barrica	: 9 meses
Tipo de Barrica	: 50% Americano, 50% Francés
Edad de Barrica	: 40% nueva
Potencial de Guarda	: 5 años

Análisis

Alcohol	: 14,6%
Azúcar Residual	: 5 gr/lit
Acidez Total	: 5,02 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3,56
Cajas Producidas	: 50.000

Sugerencias de Servicio

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

