



deGras  
by MONTGRAS

RESERVA

## 2007 Merlot

### Premios

Medalla de Bronce (International Wine & Spirit Competition 2008, U.K.)

### Descripción

<b>Apariencia</b>	: Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
<b>Aromas</b>	: Con un centro de especias, grosellas negras y ciruelas maduras remarcadas por un toque de roble tostado.
<b>Sabores</b>	: Vino de buen cuerpo con taninos dulces que llenan el paladar. Toques de mora maduras combinadas con un cremoso roble tostado entregan un final aterciopelado y largo en el paladar.

**Composición Varietal** : 100% Merlot

<b>Denominación de Origen</b>	: Valle de Colchagua
<b>Viñedos</b>	: 100% MontGras, Fundo San José
<b>Sistema de Conducción</b>	: Lira y espaldera tradicional
<b>Tipo de Suelo</b>	: Arcilla
<b>Edad de Viñedos</b>	: 14 años

### Proceso de Vinificación

<b>Fecha de Cosecha</b>	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas durante la tercera semana de marzo de 2007
<b>Maceración en Frío</b>	: 3 días
<b>Levadura</b>	: PDM
<b>Temperatura de Fermentación</b>	: 28° - 31° C / 82° - 88° F
<b>Remontajes</b>	: 3 al día, 2 minutos por tonelada
<b>Maceración Total</b>	: 21 días

### Proceso de Guarda

<b>Mezcla en Barrica</b>	: 80%
<b>Tiempo en Barrica</b>	: 8 meses
<b>Tipo de Barrica</b>	: 50% Americano, 50% Francés
<b>Edad de Barrica</b>	: 40% nueva
<b>Potencial de Guarda</b>	: 5 años

### Análisis

<b>Alcohol</b>	: 13,9%
<b>Azúcar Residual</b>	: 2,6 gr/lit
<b>Acidez Total</b>	: 4,95 gr/lit (como ácido tartárico)
<b>pH</b>	: 3,54
<b>Cajas Producidas</b>	: 50.000

### Sugerencias de Servicio

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

