



MONTGRAS

RESERVA

2006 Carmenère

Traída desde Francia en el siglo XIX, el Carmenère ha desarrollado una personalidad única en el terroir de Chile, hoy la fuente principal de esta cepa poco común. Los viñedos MontGras, ubicados en el Valle de Colchagua, están en el corazón de la zona vitivinícola Chilena. Su clima es típicamente Mediterráneo, favoreciendo la producción de vinos tintos generosos y concentrados.

Premios

Oficial: Los mejores Carmenère en Reino Unido (Wine & Spirits Supplement, abril 2008, U.K.)
 5 Estrellas – Excepcional (Restaurant Wine, Noviembre 2007, U.S.A)
 88 Puntos – Top Value de 2008 (Wine Spectator, Enero-Febrero 2009, U.S.A.)
 Medalla de Plata (The International Wine & Spirit Competition 2007, U.K.)
 88 Puntos – Compra Inteligente (Wine Spectator, mayo 2008, U.S.A.)
 86 Puntos – Vino Recomendado (Wine Advocate Magazine, junio, 2007)

Descripción

Color	: Rojo púrpura profundo.
Aromas	: Moras y ciruelas maduras con toques de pimienta, rodeando un elegante centro de cedros y tostado.
Sabor	: Cargado de taninos maduros, dulces y elegantes que entregan a este vino estructura y grasa. Todo enmarcado por elegantes notas tostadas del roble.
Composición Varietal	: 100% Carmenère
Apelación	: Valle de Colchagua
Viñedos	: 100% del Fundo San José
Sistema de Conducción	: Lira, espaldera, doble cortina de ginebra
Tipo de Suelo	: Franco arcillosos
Edad del Viñedo	: Entre 4 a 10 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas la tercera semana de mayo de 2006
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	: 20 días
Filtración	: Por tierra y placas

Proceso de Guarda

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

Análisis

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

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.		

