



MONTGRAS

RESERVA

2006 Cabernet Sauvignon

Premios

87 Puntos – Lanzamientos (Wine Spectator, mayo 2008, U.S.A.)

Descripción

Apariencia : Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
Aromas : Un centro de ciruelas y moras maduras enmarcadas por un elegante tostado y cedro.
Sabores : De cuerpo medio, frutal y balanceado, con un agradable corazón de cedros y tostado.

Composición Varietal : 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen : Valle de Colchagua
Viñedos : MontGras, Fundo San José
Sistema de Conducción : Lira y espaldera vertical
Tipo de Suelo : Arcilloso
Edad de Viñedos : 13 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha : Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas durante la segunda semana de abril de 2006
Maceración en Frío : 3 días
Levadura : PDM
Temperatura de Fermentación : Entre 28° - 31° C / 83° - 88° F
Remontajes : 3 por día, 2 minutos por tonelada
Maceración Total : 21 días

Proceso de Guarda

Mezcla en Barrica : 80%
Tiempo en Barrica : 8 meses
Tipo de Barrica : 50% Americana,
50% Francesa
Edad de la Barrica : 40% nueva
Potencial de Guarda : 5 años

Análisis

Alcohol : 14,3%
Azúcar Residual : 2,4 gr/Lt
Acidez Total : 5,43 gr/Lt (como ácido tartárico)
pH : 3,56
Cajas Producidas : 45.000

Sugerencias de Servicio

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

