



**MONTGRAS**  
COLCHAGUA • CHILE

## 2006 Chardonnay

*El vibrante color amarillo de la etiqueta de nuestro Chardonnay recuerda los impresionantes paisajes del norte de Chile con sus desiertos, arenosas playas, tesoros arqueológicos y magníficos atardeceres.*



### Descripción

**Apariencia** : Amarillo pajizo pálido.  
**Aromas** : Notas a piña, miel y damascos.  
**Sabores** : Notas a durazno, piña y peras dan a este vino una aproximación refrescante y frutal.

**Composición Varietal** : 100% Chardonnay

**Denominación de Origen** : Valle de Colchagua  
**Viñedos** : MontGras, Fundo San José  
**Sistema de Conducción** : Espaldera tradicional, lira  
**Tipo de Suelo** : Arcilloso  
**Edad de Viñedos** : 14 años

### Proceso de Vinificación

**Fecha de Cosecha** : Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre el 1° y el 9 de marzo de 2006.  
**Prensado** : Prensado neumático, racimo completo  
**Levadura** : CY 3079  
**Temperatura de Fermentación** : 14° - 16° C / 57 - 61° F  
**Tratamiento** : Bentonita e ictiocole  
**Filtrado** : Embotellado estéril

### Proceso de Guarda

**Mezcla en Barrica** : 25%  
**Tiempo en Barrica** : 3 meses  
**Tipo de Barrica** : 100% francesa  
**Edad de Barrica** : 20% nueva  
**Beber** : Durante año de cosecha

### Análisis

**Alcohol** : 14,0 %  
**Azúcar Residual** : 4,5 gr/lt  
**Acidez Total** : 5,3 gr/lt (como ácido tartárico)  
**pH** : 3,25  
**Cajas Producidas** : 15.000

### Sugerencias de Servicio

**Copa** : Riedel  
**Temperatura** : 10 - 11° C / 50° - 52° F