



MONTGRAS
COLCHAGUA • CHILE

2006 Cabernet Sauvignon

Los matices rojos de la etiqueta de nuestro Cabernet Sauvignon nos traen a la mente el calor y la pasión de la Historia de Chile, su herencia y cultura.



Descripción

Apariencia	: Rojo brillante a violeta.
Aromas	: Moras y ciruelas maduras enmarcadas por notas a chocolate, vainilla y tostado.
Sabores	: Cuerpo medio. Rico y voluminoso, con notas a ciruela madura y un toque de tostado.
Composición Varietal	: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen	: Valle Central
Viñedos	: 75% MontGras Fundo San José 25% Valle de Maipo
Sistema de Conducción	: Espaldera vertical y lira
Tipo de Suelo	: Arcilla en Colchagua; aluvial, pedregoso y arenoso en Maipo
Edad de Viñedos	: 4 - 16 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas, en abril de 2006.
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: Entre 28° - 30° C / 83° - 86° F
Remontajes	: 5 - 15 por día
Maceración Total	: 5 - 15 días
Filtración	: Filtrado por tierra y placas

Proceso de Guarda

Mezcla en Barrica	: 20%
Tiempo en Barrica	: 7 meses
Edad de la Barrica	: 100% segundo uso
Potencial de Guarda	: 2 - 3 años

Análisis

Alcohol	: 14,4%
Azúcar Residual	: 2,1 gr/lt
Acidez Total	: 5,02 gr/lt (como ácido tartárico)
pH	: 3,64
Cajas Producidas	: 53.000

Sugerencias de Servicio

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