



MONTGRAS
COLCHAGUA • CHILE

2007 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

Color	: Rojo rubí brillante.
Aromas	: Frutas negras, destacando la ciruela madura y moras, enmarcadas por notas a chocolate, vainilla y tostado.
Sabores	: Cuerpo medio, taninos agradables y buen volumen, con notas a ciruela madura y un toque de tostado.
Composición Varietal	: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen	: Valle Central
Viñedos	: Valle Central
Sistema de Conducción	: Lira y espaldera tradicional
Tipo de Suelo	: Arcilla, volcánicos, graníticos y aluviales
Edad de Viñedos	: 5 - 10 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano en abril de 2007.
Levaduras	: PDM
Temperatura de Fermentación	: 28° - 30° C / 82° - 86° F
Remontajes	: 2 a 3 por día
Maceración Total	: 5 - 15 días
Filtración	: Tierra y placas

Proceso de Guarda

Mezcla en Contacto con Madera	: 60%
Tiempo en Contacto con Madera	: 6 meses
Edad de la Madera	: 100% nueva
Potencial de Guarda	: 2 años

Análisis

Alcohol	: 14,0%
Azúcar Residual	: 5,9 gr/lit
Acidez Total	: 5,12 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3,63
Cajas Producidas	: 70.000

Sugerencias del Servicio

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