



MONTGRAS
COLCHAGUA • CHILE

2008 Cabernet Sauvignon



Descripción

Color	: Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
Aromas	: Aromas de moras frescas y ciruela con vainilla y cedro. Limpio y atractivo.
Sabor	: De cuerpo medio, con sabores de frutas negras, de buen frescor y balance. Taninos maduros y dulces dan a este vino un sabor placentero y un largo final.
Composición Varietal	: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen Viñedos	: Valle Central :
Sistema de Conducción	: Lira y espaldera tradicional.
Tipo de Suelo	: Arcilla y suelos aluviales
Edad de los Viñedos	: 15 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: La uva se cosechó a mano la tercera y cuarta semana de abril de 2008.
Pressing	:
Maceración en frío	: 3 días
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: Entre 28 y 31°C.
Remontajes	: 3 por día de 2 minutos por tonelada.
Maceración Total	: 12 días

Proceso de Guarda

Porcentaje del vino en madera	: 25%
Tiempo en madera	: 8 meses
Tipo de madera	: Americana
Edad de la madera	: 20% nueva
Potencial de guarda	: 5 años

Análisis

Alcohol	: 13,5%
Azúcar Residual	: 4 gr/lt
Acidez Total	: 4,95 gr/lt (como ácido tartárico.)
pH	: 3,54
Cajas Producidas	: 50.000