



**MONTGRAS**  
COLCHAGUA • CHILE

## 2006 Merlot

*El tono azul de la etiqueta de nuestro Merlot está inspirado en los cuerpos de agua alrededor de Chile: el Océano Pacífico, abundantes ríos, cascadas, lagos que cruzan el país, además de fiordos, extensos campos de hielo y glaciares de la Patagonia y la Antártica.*



### Descripción

<b>Apariencia</b>	: Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
<b>Aromas</b>	: Notas a grosella negra, ciruela y chocolate, acentuadas por un toque de roble tostado.
<b>Sabores</b>	: Cargado con grosella, ciruela madura y mora, bellamente complementado por taninos dulces y maduros que entregan a este vino grasa y volumen.
<b>Composición Varietal</b>	: 100% Merlot
<b>Denominación de Origen</b>	: Valle Central
<b>Sistema de Conducción</b>	: Lira y espaldera vertical
<b>Tipo de Suelo</b>	: Arcilla y aluviales
<b>Edad de los Viñedos</b>	: 14 años

### Proceso de Vinificación

<b>Fecha de Cosecha</b>	: Tercera semana de marzo de 2006.
<b>Maceración en Frío</b>	: 1 día
<b>Levadura</b>	: PDM
<b>Temperatura de Fermentación</b>	: 28 - 31° C / 82° - 88° F
<b>Remontajes</b>	: 3 al día, 2 minutos por tonelada
<b>Maceración Total</b>	: 15 días
<b>Filtración</b>	: Tierra, placa y cartucho (estéril)

### Proceso de Guarda

<b>Mezcla en Barrica</b>	: 20%
<b>Tiempo en Barrica</b>	: 6 meses
<b>Tipo de Barrica</b>	: 50% americana, 50% francesa
<b>Edad de la Barrica</b>	: 40% nueva
<b>Potencial de Guarda</b>	: 2 - 3 años

### Análisis

<b>Alcohol</b>	: 14,0%
<b>Azúcar Residual</b>	: 8 gr/lit
<b>Acidez Total</b>	: 4,80 gr/lit (como ácido tartárico)
<b>PH</b>	: 3,61
<b>Cajas Producidas</b>	: 50.000

### Sugerencias de Servicio

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