



MONTGRAS
COLCHAGUA • CHILE

2007 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

Color	: Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
Aromas	: Fruta roja como cerezas y algo de ciruela. Notas a chocolate y un toque de roble tostado al final.
Sabores	: Cargado con sabores de grosella, ciruela madura, algo de cerezas, vainilla y mora, bellamente complementado por taninos dulces y maduros.
Composición Varietal	: 100 % Merlot
Denominación de Origen	: Valle Central
Sistema de Conducción	: Lira y espaldera tradicional
Tipo de Suelo	: Arcilla y aluviales
Edad de los Viñedos	: 14 años en promedio

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Cuarta semana de marzo de 2007.
Maceración en Frío	: 1 día
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: 28 - 31° C / 82° - 88° F
Remontajes	: 3 al día, 2 minutos por tonelada
Maceración Total	: 15 días
Filtración	: Tierra, placa y cartucho (estéril)

Proceso de Guarda

En Madera	: 20% barrica 20% madera
Tiempo en Madera	: 4 meses
Tipo de Madera	: 100% americano
Edad de la Madera	: 100% nueva
Potencial de Guarda	: 2 años

Análisis

Alcohol	: 14,4%
Azúcar Residual	: 2,42 gr/l
Acidez Total	: 5,18 gr/l como ácido tartárico
pH	: 3,60
Cajas Producidas	: 27.000

Sugerencias de Servicio

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