



MONTGRAS®

QUATRO

2006

Quatro cepas extraordinarias componen este vino tinto singular y distintivo. Es el resultado de una rigurosa mezcla envejecida en barricas de roble que muestra el balance de la riqueza de la fruta y suaves taninos además de las verdaderas características de este año cosecha.



Premios

- Gran Medalla de Oro – Más Alto Puntaje Blend Chile (Expo Vino 2008, Perú)
- Medalla de Oro (Expo Vino 2008, Perú)
- Medalla de Oro (Mundus Vini 2008, Alemania)
- 88 Puntos (Guía de Vinos de Chile de Patricio Tapia 2008, Chile)

Descripción

- Apariencia** : Rojo rubí profundo, con notas violáceas.
- Aromas** : Fruta negra madura como ciruelas negras, higos secos, berries y arándanos, apareciendo luego algo de chocolate y pimienta negra. Notas a vainilla y tostado.
- Sabores** : Elegante pero potente. Taninos dulces, suaves y redondos, al entrar en boca. En boca media podemos sentir su peso y potencia, mostrándose como un vino de buena estructura. Al final, donde aún se puede recordar la fruta negra, deja sentir un poco más y en forma menos tímida su paso por roble francés. Persistencia agradable, que nos invita a seguir disfrutando de Quatro.

- Composición Varietal** : 54% Cabernet Sauvignon
14% Malbec
14% Syrah
18% Carmenère

- Denominación de Origen** : Valle Central
- Viñedos** : MontGras (Colchagua); Intriga (Maipo)
- Sistema de Conducción** : Espaldera tradicional
- Tipo de Suelo** : Aluviales, arcilla, granítico y de origen volcánico
- Edad de Viñedos** : 7 - 9 años

Proceso de Vinificación

- Fecha de Cosecha** : Syrah: 22 de abril de 2006; Cabernet Sauvignon: 21 de abril de 2006
Malbec: 27 de abril de 2006; Carmenère: 10 de mayo de 2006
- Maceración en Frío** : 4 días
- Levadura** : EC 1118
- Temperatura de Fermentación** : 28° - 30° C / 82° - 86° F
- Remontajes** : Remontajes suaves y delestages
- Maceración Total** : 21 días
- Filtrado** : Suave por placa

Proceso de Guarda

- Mezcla en Barrica** : 12% en barrica
88% en contacto con madera
- Tiempo en Barrica** : 12 meses
- Tipo de Barrica** : 100% francés
- Edad de Barrica** : 100% segundo uso
- Potencial de Guarda** : 4 años, pero se recomienda consumir a los 2 años, donde encontraremos su mayor potencial

Análisis

- Alcohol** : 14,7%
- Azúcar Residual** : 3,44gr/Lt
- Acidez Total** : 5,4 gr/Lt (como ácido tartárico)
- pH** : 3,6
- Cajas Producidas** : 22.000

Sugerencias de Servicio

- Copa** : Riedel
- Temperatura** : 17° - 19° C / 61° - 64° F
- Maridaje** : Carne de vacuno asada o con salsa de champiñones, pato asado y cordero.