



MONTGRAS®

QUATRO

2008

"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 entre la riqueza de la fruta y los suaves taninos, además de las verdaderas características de este año cosecha.



Descripción

Color	: Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
Aromas	: Cargado de aromas a moras, complementado con toques de especias, cedro y vainilla de la madera de guarda.
Sabores	: Mucha fruta negra, madura y taninos dulces y maduros dan a este vino potencia y balance, además de un final largo y encantador.
Composición Varietal	: 45% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenère, 20% Malbec, 15% Syrah
Denominación de Origen	: Valle de Colchagua.
Viñedos	: MontGras, Fundo San José
Sistema de Conducción	: Lira y espaldera tradicional
Tipo de suelo	: Arcilla
Edad de los Viñedos	: 15 años en promedio

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Toda la fruta fue seleccionada y cosechada a mano el 2008. El Malbec el 8 de abril; el Syrah el 18, el Cabernet Sauvignon el 20 y el Carmenère, el 7 de mayo.
Maceración en Frío	: 3 días
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: 28 - 31° C / 82° - 86° F
Remontajes	: 3 al día, de 2 minutos por tonelada
Maceración Total	: 21 días

Proceso de Guarda

Mezcla en Madera	: 100%
Tiempo en Madera	: 11 meses
Tipo de Madera	: 70% Francesa 30% Americana
Edad de la Madera	: 30% nueva 70% segundo uso
Potencial de Guarda	: 4 - 5 años, se recomienda beber en 3 años, en su mayor potencial.

Análisis

Alcohol	: 14,2%
Azúcar Residual	: 3,1 gr/lit
Acidez Total	: 5,57 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3,5
Cajas Producidas	: 20.000

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 17° - 19° C / 61° - 64° F
-------------	----------	--------------------	-----------------------------