



MONTGRAS

RESERVA

2007 Cabernet Sauvignon

Premios

88 Puntos (Descorchados, Guía de Vinos Chilenos de Patricio Tapia 2009, Chile)
 Medalla de Bronce (International Wine & Spirit Competition 2008, U.K.)
 86 Puntos – Guía de Compras (Wine Enthusiast, noviembre 2008)
 Medalla de Bronce (The International Wine Challenge 2008, U.K.)

Descripción

Apariencia	: Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
Aromas	: Centro de ciruelas y moras maduras enmarcadas por un elegante tostado, cedro y notas a menta.
Sabores	: De cuerpo medio, frutal y balanceado, con un agradable y largo final. Se pueden percibir hacia el final, aromas a tostado y vainilla.
Composición Varietal	: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen	: Valle de Colchagua
Viñedos	: MontGras
Sistema de Conducción	: Lira y espaldera tradicional
Tipo de Suelo	: Arcilloso y suelos aluviales
Edad de Viñedos	: 14 años
Altura Viñedos	: 150 m / 492,13 pies sobre el nivel del mar

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas durante la tercera y cuarta semana de abril de 2007
Maceración en Frío	: 3 días
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: Entre 28° - 31° C / 83° - 88° F
Remontajes	: 3 por día, 2 minutos por tonelada
Maceración Total	: 15 días

Proceso de Guarda

Mezcla en Madera	: 43%
Tiempo en Madera	: 8 meses
Tipo de Madera	: 100% Americana
Edad de la Madera	: 100% nueva
Potencial de Guarda	: 5 años

Análisis

Alcohol	: 14,1%
Azúcar Residual	: 3,42 gr/lt
Acidez Total	: 5,42 gr/lt (como ácido tartárico)
pH	: 3,48
Cajas Producidas	: 42.200

Sugerencias de Servicio

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



Colchagua: Región Vitivinícola del Año 2005 * Wine Enthusiast * www.montgras.cl

*Empadão de frango, com azeitonas verdes e conserva de pepino agri-doce.
 Jantar em 11 de julho de 2009.*