



# 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

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

#### Proceso de Vinificación

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

#### Proceso de Guarda

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

#### Análisis

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

#### Sugerencias de Servicio

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



Colchagua: Región Vitivinícola del Año 2005 \* Wine Enthusiast \* [www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)

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