



## 2011 CABERNET SAUVIGNON - SYRAH



### Descripción

<b>Apariencia</b>	: Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
<b>Aromas</b>	: Lleno de aromas a moras y arándanos maduros, con trazos de carne ahumada. El marco esta dado por toques de vainilla, café y cedro de la madera de guarda.
<b>Sabores</b>	: Redondo y jugoso, con notas elegantes de grosellas y moras maduras, con toques de especias, todo complementado con cedro y tostado proveniente de la madera de guarda. Taninos maduros entregan al vino un buen balance y textura, además de un largo y placentero final.
<b>Composición Varietal</b>	: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah.
<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>	: Arcilla y suelos aluviales.
<b>Edad de los Viñedos</b>	: 17 años el Cabernet Sauvignon y 14 años el Syrah.

### Proceso de Vinificación

<b>Fecha de Cosecha</b>	: Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas a mano de los mejores viñedos MontGras. El Syrah entre el 18 y el 21 de Abril y el Cabernet Sauvignon entre el 26 de Abril y el 6 de Mayo de 2011.
<b>Maceración en Frio</b>	: 3 días.
<b>Levadura</b>	: PDM
<b>T° de Fermentación</b>	: Entre 28° - 31° C / 82° - 88° F
<b>Remontajes</b>	: 3 por día de 2 minutos por tonelada cada uno.
<b>Maceración Total</b>	: 20 días.

### Proceso de Guarda

<b>% de Vino en Madera</b>	: 50%.
<b>Tiempo en Madera</b>	: 8 meses.
<b>Tipo de Madera</b>	: 80% Francesa, 20% Americana.
<b>Edad de la Madera</b>	: 100% nueva.
<b>Potencial de Guarda</b>	: 5 años.

### Análisis

<b>Alcohol</b>	: 14%.
<b>Azúcar Residual</b>	: 4.0 gr/lt.
<b>Acidez Total</b>	: 5.02 gr/lt. (como acido tartárico).
<b>pH</b>	: 3.56
<b>Cajas Producidas</b>	: 20.000

### Sugerencia de Servicio

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

**Maridaje** : Va muy bien con carnes de caza, comidas especiadas y quesos.

*Enólogo: Santiago Margozzini*



Colchagua: Región Vitivinícola del Año 2005 \* Wine Enthusiast

[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)



*Picanha ao forno com batatas. Almoço em 25/05/2013, com Gê*