



MONTGRAS

QUATRO

2009

"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.



		Premios	
		Medalla de Oro (I Concurso Cata & Vino 2010, 20-21 Agosto 2010, Chile)	
		Descripción	
Color	:	Rojo rubí profundo con notas púrpuras	
Aromas	:	Combinación única de fruta negra madura, con especias, flores y carne ahumada, enmarcado todo con toques de tostado y cedro de una bien integrada madera de guarda.	
Sabor	:	Firme y potente, con mucho tanino maduro que le dan estructura y rica textura. Cargado de fruta negra madura y jugosa, combinado con vainilla y tostado de la madera de guarda.	
Composición varietal	:	50% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 15% Carmenère, 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	:	16 años en promedio	
		Proceso de Vinificación	
Fecha de cosecha	:	: Toda la uva fue cosechada a mano. El Malbec el 10 de abril, el Syrah el 13 de abril, el Cabernet Sauvignon el 25 de abril y finalmente, el Carmenère el 9 de mayo de 2009.	
Maceración en frío	:	: 3 días	
Levadura	:	: PDM	
Temperatura de Fermentación	:	: Entre 28 y 31°C.	
Remontajes	:	: 3 al día, de 2 minutos por tonelada.	
Maceración Total	:	: 21 días	
		Proceso de Guarda	
Porcentaje del vino en madera	:	100%	
Tiempo en Barrica	:	11 meses	
Tipo de Barrica	:	75% Francesa, 25% Americana.	
Edad de la madera	:	30% nuevo	
Potencial de guarda	:	5 años	
		Análisis	
		Alcohol	: 14.5%
		Azúcar Residual	: 3.53 gr/lit
		Acidez Total	: 4,88 gr/lit (como acido tartárico)
		pH	: 3.53
		Cajas Producidas	: 29.777

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

*Macarronada, Frango empanado, Strogonoff de camarão e Camarão frito.
Almoço em 15 de novembro de 2010 com Filhão & Cia.*