



MONTGRAS

RESERVA

2009 Carmenère

Traída desde Francia en el siglo XIX, el Carmenère ha desarrollado una personalidad única en el terroir de Chile, hoy la fuente principal de esta cepa poco común. Los viñedos MontGras, ubicados en el Valle de Colchagua, están en el corazón de la zona vitivinícola Chilena. Su clima es típicamente Mediterráneo, favoreciendo la producción de vinos tintos generosos y concentrados.

Enólogo: Santiago Margozzini

Premios

90 Pts. (BevMo; Wilfred Wong, Junio 2010, California U.S.A.)
Medalla de Plata (International Wine Challenge, Mayo 2010, U.K.)

Descripción

Apariencia : Rojo púrpura profundo.
Aromas : Fruta negra madura con especias, combinada con chocolate, vainilla y una nota de barrica tostada que le da una nariz elegante y compleja.
Sabor : Taninos maduros y suaves, con gran estructura y frescura otorgada por los taninos redondos y buena acidez. Es sabroso tostado de barrica le da el marco perfecto al vino para una final largo y encantador.

Composición Varietal : 100% Carmenère
Denominación de origen : Valle de Colchagua
Viñedos : 100% Campo San José
Sistema de Conducción : Lira, Espaldera, Doble cortina de Ginebra
Tipo de Suelo : Arcilloso limoso
Edad de los Viñedos : 6 - 12 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha : Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre la primera y segunda semana de mayo del 2009.
Maceración en frío : 2 días
Levadura : PDM
Temperatura de Fermentación : 25° - 32° C / 77° - 90° F
Remontajes : 2 - 3 por día y 3 delastages durante la fermentación alcohólica
Maceración Total : 18 días
Filtración : Tierra y placa

Proceso de Guarda

Porcentaje en Madera : 100%
Tiempo en Madera : 5 meses
Tipo de Madera : 70% Francesa
30% Americana
Edad de la Madera : 50% nueva
50% segundo uso
Potencial de Guarda : 5 años

Análisis

Alcohol : 14.3
Azúcar Residual : 2.0 gr/lt
Acidez Total : 4.95 gr/lt (como ácido tartárico)
PH : 3.53
Cajas Producidas : 30.000

Sugerencias de Servicio

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

Maridaje : Va muy bien con platos agrídulces, estofados caseros, patés e hígado de pato, pastas, pollo y hasta pescados más grasos, especialmente si incluyen un poco de pimienta.



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

Picanha ao forno, com batatas. Almoço em 27 de novembro de 2010.