



**MONTGRAS**  
RESERVA



### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:**  
85% Carmenere y 15% Merlot

**Denominación de Origen:**  
Valle de Colchagua

**Viñedos:**  
MontGras

**Sistema de Conducción:**  
Espaldera tradicional, Lira y GDC.

**Sistema de Riego:**  
Goteo

**Cosecha:**  
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas entre el 27 de abril y el 2 de mayo, 2016.

**Proceso de Vinificación:**  
Los racimos fueron despallados y luego inoculados con levadura seleccionada PDM, para fermentar a una temperatura máxima de 28° - 30° C / 82° - 86° F, con solo 3 remontajes diarios.

**Proceso de Guarda:**  
75% tuvo contacto con madera durante 6 meses.

**Potencial de Guarda:**  
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado hasta 6 años.

**T° de Servicio:**  
16° - 18° C / 61° - 64° F.

**Maridaje:**  
Un excelente acompañante para pescados grasos como el salmón o corvina. También va muy bien con cerdo, mollejas y pastas. Y aunque no lo creas, también acompaña platos de curry muy bien.

## 2016 Carmeneré

### ANÁLISIS

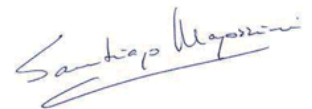
<b>Alcohol</b>	: 13.5%
<b>Azúcar Residual</b>	: 2.8 g/l
<b>Acidez Volátil</b>	: 0.73 g/l
<b>Acidez Total</b>	: 4.6 g/l
<b>pH</b>	: 3.65

### Winemaker Comment

Rubí púrpura profundo. Ricos aromas a frutilla y frambuesa, con algunas notas de hierbas y especias.

En el paladar es un vino con nervio, jugoso y fresco. Es redondo con una textura envolvente junto con suaves notas del tostado de barricas que permanecen en el retrogusto de forma sutil y agradable.

¡Disfrútenlo!



Santiago Margozzini

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

Safra 2016. Viña MontGras em 22/11/2017.