



SINCE **CASA** 1925  
**MONTERO**

# GRAN RESERVA DE FAMILIA

CAB / CAB

VALLE DE COLCHAGUA - CHILE



Cosecha: 2023  
Alcohol: 13,5% vol  
PH: 3,61  
Azucar Residual: 2,45 g/l  
Acidez Total: 5,12 g/l

## VALLE DE COLCHAGUA

Ubicado aproximadamente a unos 150 kilómetros al sur de Santiago. San Fernando es la capital y ciudad principal de este territorio. Otra ciudad que destaca, principalmente por el turismo, es Santa Cruz. Cálido y naturalmente seco, pero con abundante agua proporcionada por el río Tinguiririca, Colchagua es un angosto valle agrícola que comienza a los pies de Los Andes y se extiende en dirección Oeste hasta el Océano Pacífico.

## SUELO

El terreno es franco arcilloso y de poca materia orgánica, lo que se traduce en un vigor limitado y en racimos de alta calidad. El objetivo es tener un equilibrio entre raíz, racimo y follaje.

## CLIMA

En la zona central del valle de Colchagua encontramos un clima más cálido, ideal para los Carménère, ya que son suelos franco arenosos, pertenecientes a la Cordillera de la Costa. La característica principal del suelo es piedra con arcilla y roca, permitiendo un buen drenaje y un mejor crecimiento de las raíces.

## VINIFICACIÓN

Uva cosechada temprano por la mañana, para obtener buena temperatura y poca oxidación.

Despalillado, encubado y luego una maceración fría por 6 días.

Fermentado entre 26 a 30°, con remontajes abiertos, privilegiando la fruta y la extracción de taninos maduros.

Maceración post fermentativas de 4 días.

## GUARDA

Envejecido en roble frances y americano de 225 litros por 12 meses.

## NOTAS DE CATA

Intenso color rojo rubí, De nariz elegante y compleja, hay cassis, especias, frutos negros, también notas a toffe y caramelo, con buena estructura, largo y de agradable final.

## COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50%

## MARIDAJE

Picanha al spiedo, raviolos de cordero y queso brie.

Servir entre 16°C y 18°C.