



SINCE 1925
**CASA
MONTERO**

RESERVA DE FAMILIA

ROSÉ - SYRAH MALBEC
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE



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.

En la mitad sur del Valle de Rapel, Colchagua ha evolucionado en los últimos quince años desde una tranquila extensión de tierras agrícolas a una de las regiones vitivinícolas más grandes y activas del país. La elevación relativamente baja de las colinas costeras permite que la brisa del Pacífico interactúe con los vientos andinos, enfriando el valle y extendiendo el periodo de maduración de la uva de la región, lo que beneficia al vino.

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. En estos terrenos se adaptan muy bien los Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Petit Verdot.

VINIFICACIÓN

Uva cosechada temprano por la mañana, para obtener buena temperatura y poca oxidación. Despalillado, prensado y decantación. Fermentado entre 12°C a 14°C, de manera reductiva.

GUARDA

100% acero inoxidable..

NOTAS DE CATA

Rosé rosa pálido, complejo, aromas a frambuesa fresca, muy floral, con notas a cereza roja, boca fresca, interesante acidez, jugoso y de agradable final.

COMPOSICIÓN

Shiraz 50% Malbec 50%.

MARIDAJE

Ideal para acompañar comida oriental, panaché de verduras, pastrami y paella. Servir entre 10°C a 12°C.

Cosecha 2024
Alcohol 13.5%vol
PH: 3.32
Azúcar Residual: 2,11 g/l
Acidez Total: 5,12 g/l