



MONTEFRANCO®

Gran Etiqueta Negra

CABERNET SAUVIGNON

2017

- **D.O. :** Valle del Maipo
- **Composición:** 100% Cabernet Sauvignon
- **Alcohol:** 14,2% vol.
- **P.H. :** 3.78
- **Acidez Total:** 5.1 g/L (H 2 SO 4)
- **Azúcar Residual:** 2.9 g/L

Hace varios siglos, en Montefranco, existió un Monasterio que guardaba en sus bodegas subterráneas los mejores vinos del Vaticano, usados sólo en ceremonias reales y de la Nobleza de la época. Sus monjes se hicieron expertos en la identificación de cepas y calidades. Así es que nace nuestro Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo, un tributo en Chile a esta historia, que con pasión, calidad y dedicación alguna vez hicieron famosos los vinos de Montefranco en el mundo.

La línea Etiqueta Negra es la línea Premium de Montefranco, quiere mostrar el gran potencial de esta cepa en un vino tradicional y elegante, con un buen potencial de guarda que encantará paladares que buscan potencia y sedosidad al mismo tiempo.

VIÑEDOS

Parras de 21 años de edad, suelos francos con alta pedregosidad. El Valle del Maipo es mundialmente conocido por producir uno de los vinos tintos más finos y elegantes de Chile como lo es nuestro Montefranco Etiqueta Negra Cabernet Sauvignon. Los días calurosos de verano son seguidos por noches frías, las plantaciones antiguas en laderas y suelos rocosos son condiciones ideales para producir los mejores vinos tintos de los últimos 5 siglos.

VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada a mano, para pasar a una maceración pre-fermentativa por 7 días, para extracción de aromas y color. Luego fermentó con una f° controlada entre 28 y 30°C, donde se realizó remóntales, para extracción de taninos, sabores y color. Posteriormente tuvo una maceración post fermentativa por 10 días, para la polimerización de los taninos.

El vino fue trasegado a barricas: 20% Barrica Nuevas, 30% segundo uso y 50% barricas de tercer uso donde completó su fermentación maloláctica para tener un envejecimiento por 24 meses antes de hacer la mezcla final.

NOTAS DE CATA

Color | Rojo rubí brillante e intenso.

Aroma | se sienten de inmediato notas de bayas negras y rojas, aromas especiados como vainilla, clavo y pimienta negra. Algunos toques de menta aparecen junto con roble tostado, humo y madera de cedro, con una suave nota a chocolate amargo.

Paladar | Cuerpo completo, jugoso y gran equilibrio entre alcohol, taninos elegantes y acidez natural. En boca persiste una larga persistencia y aromas a especias, frutos rojos como guindas o grosellas, en el retrogusto se siente humo y chocolate negro.

MARIDAJE

Excelente compañero de carne de res, ternera, conejo y cordero también va junto con preparaciones de platillos cremosos y especiados, comida árabe o hindú con salsas fuertes, así también ideal compañero de quesos grasos y fuertes entre ellos Camembert, Cheddar o Emmental y charcutería.

Temperatura ideal de servicio de tinto de Guarda: 18-20° C



www.MONTEFRANCO.cl