

Montelìg

2002

D.O. Colchagua, Chile

Tipo	Vino tinto
Cepaje	Cabernet Sauvignon 80% Petit Verdot 15% Carmenère 5%
Clasificación	Denominación de origen “Valle de Colchagua, Chile”
Producción	7.050 botellas
Producción por hectárea	5,5 t; 1,2 kg por vid
Altitud	500 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción de la vid	Guyot doble
Densidad	4565 por hectárea
Fecha de la vendimia	6 a 8 de mayo de 2002
Vinificación	Al aplastamiento doble y al desgrane síguense 28 días de maceración en frío. Luego vienen la fermentación y 10 días de maceración posfermentativa seguidos de 12 meses de envejecimiento en barricas (100% francesas).
Fermentación	En cubas de acero inoxidable de 100 HI
Envejecimiento	12 meses en barricas nuevas de Bordeaux de 225 HI
Embotellamiento	Mayo de 2002
Porcentaje de grado alcohólico	14%
Acidez	3,38 gramos/litro (sulfúrico)
PH	3.43
Color	Rojo rubí
Aroma y bouquet	Intenso, persistente y con buena complejidad. Al inicio, antes hacer girar el vino, se advierten los aromas de frutos de bosque, en especial las frambuesas y el cassis. Después haberse girado, se manifiestan sutiles indicios de menta y boldo alternados con agradables toques de olivas verdes, piñones, pimienta negra, chocolate amargo y trufa. Estos aromas se funden en estupenda armonía resultando en la gran complejidad y elegancia del vino.
Gusto	Un inicio aterciopelado denota la gran concentración de aromas y un carácter complejo y rico de sabor. Su gusto é consistente, tiene un buen cuerpo, es armonioso y presenta una nota final amplia, fresca y elegante.
Temperatura de servicio	18-20°C
Conservación	Mínima de diez años.



Viña von Siebenthal

Viña von Siebenthal SA | Calle O'Higgins | S/N Panquehue | Valle de Aconcagua | Chile
Tel. + Fax: +56 (0)34 59 18 27 | info@vinavonsiebenthal.com | www.vinavonsiebenthal.com