

Datos técnicos Montelíg 2008

Tipo	Vino tinto
Cepaje	Cabernet Sauvignon 40 % Petit Verdot 30 % Carmenère 30 %
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	9.320 botellas de 750 cc.
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	Doble Cordón Apitonado.
Densidad	4565 por hectárea
Fecha de la vendimia	15 de Abril de 2008
Vinificación	Posterior a la molienda, sigue una maceración en frío. Luego viene la fermentación y una maceración post-fermentativa. Para continuar con 25 meses de envejecimiento en barricas (100% francesas).
Fermentación	En cubas de acero inoxidable de 100 hl
Envejecimiento	25 meses en barricas nuevas de Bordeaux de 225 l
Embotellamiento	28 de agosto de 2010
Porcentaje de grado alcohólico	14.5 %
Acidez	3,82 gramos/litro (sulfúrico)
PH	3,50
Temperatura de servicio	18-20 °C
Conservación	Mínima de quince años.