

AMARAL®

MONTGRAS.

Chardonnay / 2019

D.O. Leyda



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo : Cristián Correa
Varietal : 100% Chardonnay
Cosecha : Mediados de marzo
Producción : 3.000 cajas (9L)

Alcohol : 14.0%
Azúcar Residual : 2.10 g/l
Acidez Total : 5.19 g/l
pH : 3.47

VINIFICACIÓN

Luego de seleccionar y cosechar manualmente las uvas en los viñedos, estos fueron transportados a la bodega de vinificación para prensar los racimos directamente. El jugo obtenido de esto fue fermentado naturalmente con levaduras nativas a una temperatura controlada de 13°C-15°C.

GUARDA

Un 30% fue fermentado en toneles de madera francesa de 3.500 litros sin tostar, buscando un aporte más sutil y elegante de madera.

PROCESO DE FILTRADO & EMBOTELLACIÓN

Clarificado con bentonita, para luego ser filtrado por tierra, y finalmente en la embotellación con membrana de 1 micra.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardado por 3 a 5 años.

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante con reflejos dorados. Intensos aromas frutales de estilo más tropical como maracuyá y mango con sutiles notas a flores blancas y duraznillo.

De una rica textura cremosa en boca y una muy buena acidez que acompaña sus notas frutales. Este es un vino de un largo final con sutiles notas de tostado que se encuentran en perfecto equilibrio con la fruta que este posee.

MARIDAJE

Excelente para maridar con pescados o elaboraciones que contengan mariscos, así como también carnes blancas y pastas que contengan salsas más cremosas.



Vinos sustentables de Chile



www.montgras.cl



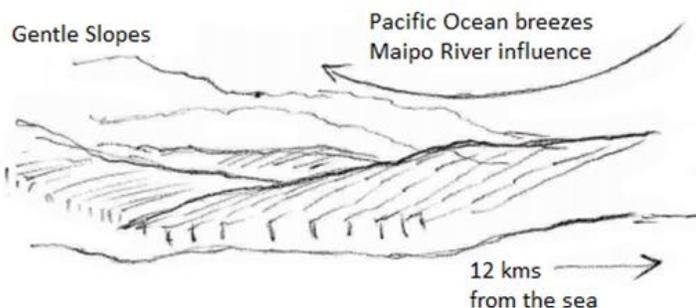
VIÑEDOS

Ubicados en el fresco Valle de Leyda, una de las inminentes regiones de Chile para el desarrollo de variedades premium de climas fríos costeros. Amaral es un viñedo único en esta región, siendo el más cercano al Océano Pacífico (sólo a 12 km) y colindante con el río Maipo. Además tiene tres tipos de suelos que le entregan a nuestros vinos un carácter muy especial.

CLIMA

Semiárido con una fuerte influencia marina que es especialmente fría dado la Corriente de Humboldt.

Las mañanas y tardes frescas, junto a días templados promueven una gran complejidad aromática en nuestros vinos. Además los viñedos están rodeados por dos cuerpos de agua – el Río Maipo y el Océano Pacífico – que actúan como un buffer previniendo el riesgo de heladas.



SUELOS

Estas son lomas ondulantes que están compuestas de suelos aluviales antiguos provenientes del Río Maipo colindante a los viñedos.



Aluvial

TEMPORADA Y COSECHA

La Vendimia 2019 presentó ausencia de heladas y lluvias en primavera, sumado a una buena amplitud térmica durante la maduración lo que nos entregó uvas sanas, aunque acideces un poco más bajas a las que nos tiene acostumbrados este campo.

Como resultado de esta vendimia tenemos vinos que presentan un perfil aromático más austero, siendo muy expresivos en boca representando sin lugar a dudas su lugar de origen.

