

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Cinsault / 2020



VIÑEDO

D.O: Valle de Itata

Clima: Mediterráneo, con temperaturas más frescas por lo general y una mayor pluviometría anual.

Suelo: De características graníticas principalmente con un porcentaje de arcilla. Posee una buena estructura y drenaje además de un alto contenido de compuestos minerales.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la segunda semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Cristián Correa

Fermentación: Los racimos fueron despalillados una vez recepcionados en bodega para luego fermentar con un pequeño porcentaje de estos escobajos y levaduras seleccionadas a temperaturas controladas más bajas en tanques de acero inoxidable y de concreto.

Guarda: Sin contacto con madera para conservar sus características afrutadas de mejor manera.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1.76 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.88 g/l
<i>pH</i>	: 3.59

NOTAS DE CATA

Color: Ligero y brillante color rojo cereza.

Aroma: Intensos aromas a frutos rojos frescos como guindas ácidas, frambuesas y frutillas.

Boca: Fresco y suave paladar con sabores afrutados intensos a granadas y cerezas frescas que se acompañan de una agradable y equilibrada acidez.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien con guisos, estofados, carnes blancas, y embutidos o interiores de mayor contenido graso como arrollado y/o mollejas.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:

