

# MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

## Carmenere / 2020



### VIÑEDO

**D.O:** Valle Central

**Clima:** Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

**Suelo:** Compuestos con arcillas y arenas, de características profundas y con un muy buen drenaje.

**Cosecha:** Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a mediados de abril en adelante.

### VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Santiago Margozzini

**Fermentación:** Los racimos fueron despalillados una vez recepcionados en bodega para luego fermentar en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 28°C.

**Guarda:** El 60% de la mezcla final estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

### Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.57 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.02 g/l
<i>pH</i>	: 3.56

### NOTAS DE CATA

**Color:** Profundo color rojo rubí con tintes violáceos.

**Aroma:** Intensos aromas a frutos negros como grosellas, arándanos y ciruelas junto a sutiles toques especiadas y achocolatados.

**Boca:** De agradable textura con un cuerpo medio y jugosos taninos que acompañan muy bien sus afrutados sabores junto a una equilibrada acidez y sabrosas notas de café hacia el final del paladar.

### GASTRONOMÍA

Marida muy bien con comidas más condimentadas y especiadas, así como también preparaciones que contengan vegetales grillados o cocidos, carnes blancas así como también pescados.

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

