

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Viognier / 2021



VIÑEDO

D.O: Valle Central

Clima: Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y definidas además de una gran amplitud térmica ente en día y la noche.

Suelo: Profundos principalmente compuestos de arcillas.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de las últimas semanas de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Una vez recepcionadas las uvas en bodega estas fueron prensadas y clarificadas inmediatamente para obtener un jugo más limpio. La fermentación fue realizada con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas bajas para preservar sus aromas.

Guarda: Se mantuvo solo en tanque de acero inoxidable para mantener las características aromáticas de la variedad.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1.75 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.55 g/l
<i>pH</i>	: 3.17

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo limón pálido con reflejos verdosos.

Aroma: Ligeramente floral con frutas de estilo cítrico y tropicales como mango y guayaba, además de frutas de hueso características de durazno y damasco.

Sabor: Tiene una refrescante acidez que junto a sus sabores afrutados permanece de manera agradable y equilibrada en boca con un largo final.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar con comidas más condimentadas como preparaciones con curry, chapsui, carnes blancas, pescados y/o mariscos.

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

