



MONTGRAS®

Early Harvest Rosé / 2020



VIÑEDO

Variedad: 50% Grenache y 50% Carignan

D.O: Valle de Colchagua

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

Suelo: Compuesto en gran parte por arcilla con algo de arena en profundidad.

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

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Se realizó una breve maceración pre-fermentativa en frío buscando no extraer demasiado color. Fermentó posteriormente en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas para conservar la calidad aromática en una fermentación lenta y prolongada.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 12.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 4.98 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.36 g/l
<i>pH</i>	: 3.14

NOTAS DE CATA

Color: De un delicado y brillante color rosado pálido.

Aroma: Intensos a frutas rojas frescas tales como frutillas y frambuesas junto a elegantes toques florales.

Boca: Jugoso y muy afrutado en boca, con agradables notas a grosellas rojas que se acompañan de una refrescante acidez.

GASTRONOMÍA

Es un vino muy versátil para maridar. Puedes disfrutarlo con comidas más especiadas, mariscos, ensaladas, pastas o simplemente solo.



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl