

# MONTGRAS

HANDCRAFTED

## Rare **RIESLING** 2020

*“El primer enólogo consultor con el que tuve la suerte de trabajar fue un alemán radicado por muchos años en Chile. Él grabó a fuego en mi mente la curiosidad por esta extraordinaria variedad. Prost.”*

*Santiago Margozzini*

### **Características de los viñedos**

De viñedos conducidos en espalderas sobre suaves lomajes en camino Quitralkan. Los suelos rojo arcillosos están formados por evolución de sedimentos glaciales y materiales aluviales. Esta increíble topografía se encuentra dominada por lomajes y planicies onduladas, disectadas por quebradas profundas con cursos de agua intermitentes.

### **Elaboración**

Prensado directo de los racimos separando el jugo gota.

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable.

Mantenimiento en contacto con las lías durante cinco meses.

Envasado posterior sin contacto con madera.

Número de botellas producidas 6.000.

### **Añada marcada por la sequía y heladas:**

La sequía afectó a la mayoría de los productores de uva, especialmente en las zonas de secano lo que produjo una menor producción de esta.

Durante el mes de Noviembre de 2019 se registró una helada que no afectó mayormente esta variedad que se caracteriza por tener una brotación más tardía. El verano fue caluroso con una menor amplitud térmica con días menos cálidos que otros años.

La calidad global de este Riesling no deja de sorprendernos con una alta y característica intensidad aromática además de una refrescante acidez, que hacen sentir que el desafío propuesto de expresar esta variedad en Chile haya sido superado exitosamente.

### **INFORMACIÓN TÉCNICA**

D.O.	: Mulchén, Valle del Bío-Bío	Alcohol	: 13.0%
Cepas:	: 100% Riesling	Azúcar Residual	: 5.51 g/l
Vendimia	: 31 marzo 2020	Acidez / pH	: 6.26 g/l / 3.11

*Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:*

