

MONTGRAS QUATRO

Blend Blanco / 2021



VIÑEDO

Variedad: 51% Vermentino, 23% Verdejo, 17% Viognier y 9% Albariño.

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: Proveniente principalmente de Colchagua con suelos fluviales arcillosos y graníticos costeros con algunas capas de arcillas.

Cosecha: Cada variedad se cosechó de manera separada comenzando a mediados de marzo con el Viognier, seguido por Verdejo y Vermentino a finales del mismo mes. La cosecha terminó con Albariño en la primera semana de abril.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Benjamín Leiva

Fermentación: Los racimos de todas estas variedades fueron prensados directamente para posteriormente clarificar los jugos y fermentar a bajas temperaturas controladas buscando conservar sus aromas primarios.

Guarda: Se mantuvo solo en tanques de acero inoxidable para preservar y potenciar las características afrutadas de cada cepa.

Datos Técnicos:

Alcohol	: 13.5 %
Azúcar Residual	: 1.82 g/l
Acidez Total	: 5.55 g/l
pH	: 3.18

NOTAS DE CATA

Color: Brillante amarillo limón con notas verdosas.

Aroma: Agradables aromas a manzana verde fresca, lima y pomelo junto a sutiles toques herbáceos y florales.

Sabor: De una cremosa textura que envuelve el paladar junto a placenteros y afrutados sabores de piña, durazno y manzana seca que se acompaña de una deliciosa y equilibrada acidez.

GASTRONOMÍA

Fácil de maridar con diversos y condimentados platos de pescados, mariscos y/o carnes blancas. La envolvente textura en boca que da Vermentino y Verdejo, junto con la complejidad aromática que entrega Albariño y Viognier permiten maridar muy bien este vino con una amplia variedad de platos.

Viña MontGras is committed to sustainability and the env.