



VIÑEDO

D.O: Mulchén, Valle del Bío Bío

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Clima: Templado mediterráneo lluvioso, de estación seca corta en primavera/verano y lluvias principalmente invernales.

Suelo: Arcillosos de color rojizo, originados por la evolución de sedimentos glaciales y materiales aluviales.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir del 15 de marzo en adelante.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: La uva fue macerada en frío buscando extraer una mayor cantidad de aromas, para luego fermentar a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable. Una vez terminada su fermentación fue tratado y estabilizado en frío para envasar.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 12.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1.22 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.35 g/l
<i>pH</i>	: 3.16

NOTAS DE CATA

Color: Brillante y ligero color amarillo con reflejos verdosos.

Aroma: Intensos aromas a frutos cítricos con sutiles toques tropicales de mango y guayaba.

Sabor: Tiene una boca bien jugosa con afrutados sabores a pomelo, lima y maracuyá junto a una vibrante acidez que invita a disfrutarlo fácilmente.

GASTRONOMÍA

Lo puedes disfrutar solo como aperitivo o acompañado con ensaladas, pescados frescos y/o platos que contengan mariscos.

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

