

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Garnacha / 2022



VIÑEDO

D.O: Valle Central

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

Suelo: Suelo poco profundo, granítico y pobre lo que permite tener plantas equilibradas y de bajo vigor.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir del 18 abril en adelante.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Carla Dosque

Fermentación: Los racimos fueron despalillados para luego fermentar en tanques de acero inoxidable durante 10 días con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 28°C.

Guarda: Tuvo guarda en estanques de concreto, sin contacto con madera para preservar el carácter frutal y fresca.

Datos Técnicos:

| | |
|------------------------|-----------|
| <i>Alcohol</i> | : 13.5 % |
| <i>Azúcar Residual</i> | : 1.8 g/l |
| <i>Acidez Total</i> | : 5.2 g/l |
| <i>pH</i> | : 3.4 |

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso.

Aroma: La nariz es intensa. Notas a frutos rojos, principalmente cereza fresca. Luego aparecen aromas especiados, como por ejemplo a pimienta blanca. Este vino tiene un final fresco y floral.

Boca: De agradable textura con taninos suaves y amables. Acidez equilibrada y redonda. De cuerpo medio y final jugoso.

GASTRONOMÍA

Es una cepa muy versátil, por lo que se puede maridar con una amplia variedad de platos, como por ejemplo ensaladas con frutos secos, carnes blancas y quesos maduros. Marida muy bien también con cordero asado, estofados y guisos.

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

