



MONTGRAS[®]

ESTATE

2016 Chardonnay

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Chardonnay

Denominación de Origen:
Valle Central

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional y lira

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
13.830 kg

Cosecha:
Las uvas fueron cosechadas entre el 24 de marzo y el 2 de abril, 2016.

Proceso de Vinificación:
Las uvas fueron prensadas en racimos enteros. El mosto yema y el prensado fueron al mismo tiempo. No se agregó SO₂ o enzimas. Después de 8 horas, se hizo el trasiego del jugo a otro tanque donde esperó la fermentación. Levadura PDM. Temperatura de fermentación entre 13° - 16° C / 55° - 60° F.

Proceso de Guarda:
100% del vino fue fermentado en tanques de acero inoxidable.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado hasta 2 años de la fecha de cosecha.

T° de Servicio:
12° - 14° C / 54° - 57° F.

Maridaje:
Ideal como aperitivo, y en general con mariscos. También va bien con pastas y carnes blancas.

ANÁLISIS

Alcohol : 12.6%
Azúcar Residual : 1.82 g/l
Acidez Volátil : 0.37 g/l
Acidez Total : 5.10 g/l
pH : 3.28
Cajas Producidas : 18,000

Comentarios del Enólogo

Chardonnay es una variedad muy flexible, ya que puede dar buenos vinos de un lugar fresco, como también de un valle cálido como Colchagua.

Siempre hemos disfrutado de este Chardonnay maduro y jugoso que se convirtió en un clásico de los vinos blancos de MontGras.

De color amarillo pajizo pálido, en nariz muestra notas a piña, melón y algunos toques de plátano.

En paladar es fresco y jugoso, con una textura cremosa que se prolonga en el final. Las frutas tropicales invaden el paladar.

- Santiago Margozzini

