



MONTGRAS®

ESTATE

2016 Sauvignon Blanc



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Sauvignon Blanc

Denominación de Origen:
Valle Central

Sistema de Conducción:
Poda en cargador

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas fueron cosechadas entre el 10 y el 28 de marzo, 2016.

Proceso de Vinificación:
Las uvas fueron prensadas despalilladas, sin maceración y el jugo tuvo una decantación larga para obtener menos turbidez. La fermentación se hizo en tanques de acero inoxidable a baja temperatura (12° - 14° C / 54° - 57° F) con levadura PDM.

Proceso de Guarda:
100% de la mezcla fue fermentada en tanques de acero inoxidable.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado ahora o guardado por 3 años más.

T° de Servicio:
10° - 11° C / 50° - 52° F.

Maridaje:
Este vino fresco y aromático es ideal para disfrutarlo como aperitivo, acompañando ensaladas o mariscos frescos. Va muy bien con ostras.

ANÁLISIS

Alcohol : 12.5%
Azúcar Residual : 2.6 g/l
Acidez Total : 6.05 g/l
pH : 3.20

Notas de Cata

“Amarillo paja pálido con notas verdes. Mucho pomelo y maracuyá en la nariz.

En el paladar una intensa pero bien balanceada acidez hacen a este vino fresco, chispeante y jugoso. Ricas notas cítricas permanecen en el paladar.”