



MONTGRAS[®]

ESTATE



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Chardonnay

Denominación de Origen:
Valle Central

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional y lira

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas fueron cosechadas durante las primeras semanas de abril.

Proceso de Vinificación:
Las uvas fueron prensadas en racimos enteros sin agregar SO₂ ni enzimas. Después de clarificar por 8 horas, se hizo el trasiego del jugo a otro tanque para inocular levadura seleccionada y fermentar 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.

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

Maridaje:
Acompaña muy bien pastas con salsas cremosas, así como también platos que contengan pescados con un mayor contenido de grasa.

2017 Chardonnay

ANÁLISIS

Alcohol	: 12.5%
Azúcar Residual	: 2.42 g/l
Acidez Volátil	: 0.28 g/l
Acidez Total	: 4.39 g/l
pH	: 3.16

Notas de Cata

A la vista resalta por su color dorado brillante. Con intensos aromas tropicales en nariz y algunos toques de miel.

En boca es cremoso y agradable, con una fresca acidez que lo levanta y acompaña las intensas notas frutales de piña y melón que se permanecen en su largo final.