



MONTGRAS[®]

ESTATE

2017 Rosé

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

Zinfandel : 85%
Merlot : 15%

Denominación de Origen:

Valle Central

Viñedos:

MontGras, Campo San José

Año de Plantación:

1998

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional y Lira

Sistema de Riego:

Goteo

Cosecha:

Cosechado y seleccionado durante la última semana de febrero y la primera de marzo.

Proceso de Vinificación:

Las uvas se maceraron por 2 horas aprox, para ser prensadas posteriormente, obteniendo un jugo de muy baja turbidez para fermentar lentamente y a bajas temperaturas entre 10° y 13° C / 50° y 55° F.

Potencial de Guarda:

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado por 2 años.

T° de Servicio:

10° - 11° C / 50° - 52° F.

Maridaje:

Es un vino muy versátil que ¡va perfecto casi con todo!. Pudiendo disfrutarlo con diversos tipos de ensaladas, pescados, mariscos frescos, sushi, comida china e incluso comidas con algo de picor.

ANÁLISIS

Alcohol : 12.5%
Azúcar Residual : 9.81 g/l
Acidez Volátil : 0.34 g/l
Acidez Total : 4.19 g/l
pH : 3.34

Notas de Cata

De límpido y brillante color rosado pálido con intensos aromas a frutas rojas frescas como la frutilla y frambuesa.

En boca es fresco y vibrante, con una buena acidez que lo equilibra. Resaltan sus sabores frutales que son acompañadas por leves notas de anís y canela, siendo un vino muy agradable y fácil de tomar.

