



MONTGRAS®

ESTATE

2017 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 durante las últimas semanas de febrero y las primeras de marzo.

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 seleccionada.

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

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

Maridaje:
Ideal para disfrutarlo como aperitivo, acompañando ensaladas o mariscos frescos. Va muy bien con ostras.

ANÁLISIS

Alcohol	: 12.0%
Azúcar Residual	: 3.27 g/l
Acidez Volátil	: 0.34 g/l
Acidez Total	: 3.95 g/l
pH	: 3.13

Notas de Cata

Tiene un color amarillo pálido brillante que te invita a probarlo. Cargado con muchos aromas cítricos, como el pomelo y sutiles notas de limón.

En la boca se siente bien fresco con una agradable textura y acidez. Esta bien balanceado con un refrescante estilo frutal que lo hace muy amigable.

