



MONTGRAS.

R E S E R V A

2017 Chardonnay

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Chardonnay

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua

Viñedos:
MontGras, Fundo San José

Clon:
Selection masal

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional y lira

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas fueron cosechadas y seleccionada manualmente durante la primera y segunda semana de marzo.

Proceso de Vinificación:
Las uvas fueron prensadas en racimos completos, sin uso de SO2 ni enzimas. Posterior a la clarificación del jugo, este fue trasegado a cubas de acero inoxidable y barricas para fermentar con levaduras nativas a una temperatura de 13 - 16° C / 55 - 60° F.

Proceso de Guarda:
30% del vino fue fermentado y envejecido en barrica haciendo batonajes una vez por semana durante 6 meses.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 4 años.

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

Maridaje:
Ideal para acompañar pastas con salsas cremosas y pescados con un mayor contenido graso como el salmón. Funciona muy bien con también con carnes blancas como el pollo, el conejo y aves de caza.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14.0%
Azúcar Residual	: 2.11 g/l
Acidez Volátil	: 0.32 g/l
Acidez Total	: 5.10 g/l
pH	: 3.30

Comentarios del Enólogo

Dorado brillante a la vista. Destaca por sus aromas tropicales como la piña, guayaba y mango. Finas notas a miel se perciben al final.

Tiene un volumen medio con una boca untuosa y agradable. Es redondo y cremoso, con sabores tropicales que se acompañan de una agradable acidez que lo levanta y le da frescor.

¡Te invito a disfrutarlo!

Santiago Margozzini

