



MONTGRAS

RESERVA

2017 Pinot Noir



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

100% Pinot Noir

Clon:

Dijon 777-115

Denominación de Origen:

85% Valle de Leyda y 15% Valle de Colchagua

Viñedos:

MontGras, Amaral

MontGras, Ninquén

Sistema de Conducción:

Guyot Doble

Sistema de Riego:

Goteo

Cosecha:

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano durante la tercera y cuarta semana de marzo.

Proceso de Vinificación:

Luego de despalillar los racimos, se maceran en frío por 1 a 2 días, para luego inocular con levadura seleccionada y fermentar entre 14° - 28° C / 57° - 82° F.

Proceso de Guarda:

10% del vino fue envejecido en barricas Borgoña de 228 L antiguas, durante 8 meses.

Potencial de Guarda:

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 5 años.

T° de Servicio:

13° - 15° C / 55° - 59° F

Maridaje:

Funciona muy bien con pescados grillados como el atún o salmón. También se puede maridar con algunos platos de carnes blancas.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14.0 %
Azúcar Residual	: 2.45 g/l
Acidez Volátil	: 0.58 g/l
Acidez Total	: 5.5 g/l
pH	: 3.43

Notas de Cata

Brillante y límpido color rojo con agradables aromas a frambuesas y frutas rojas.

En la boca es un vino elegante y suave, de taninos redondos y una buena acidez. Es muy refrescante con muchos sabores frutales y algunas notas florales. Tiene un cuerpo ligero y un excelente equilibrio entre la fruta y notas a tostado.

¡Te invito a disfrutarlo!

Jaime De la Cerda