



# MONTGRAS.

R E S E R V A

## 2017 Sauvignon Blanc

### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:**  
100% Sauvignon Blanc

**Clon:**  
Davis 1

**Denominación de Origen:**  
Valle de Leyda

**Viñedos:**  
MontGras, Amaral

**Sistema de Conducción:**  
Cordón apitonado

**Sistema de Riego:**  
Goteo

**Cosecha:**  
Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas manualmente a partir del 07 de marzo en adelante.

**Proceso de Vinificación:**  
La mitad de la uva fue macerada en frío por 12 horas a 8° - 10° C / 46° - 50° F, buscando extraer una mayor cantidad de precursores aromáticos. El resto, en racimo completo, fue prensado para fermentar con levadura seleccionada a una temperatura de 12° - 14° C / 54° - 57° F.

**Proceso de Guarda:**  
No tiene guarda en madera.

**Potencial de Guarda:**  
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega hasta 4 años desde el año de cosecha.

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

**Maridaje:**  
Va muy bien con comidas frescas como ensaladas y ciertas preparaciones simples de mariscos. También lo puedes disfrutar con quesos cremosos como ricota, brie, camembert o feta.

### ANÁLISIS

**Alcohol** : 13.0%  
**Azúcar Residual** : 2.01 g/l  
**Acidez Volátil** : 0.40 g/l  
**Acidez Total** : 5.56 g/l  
**pH** : 3.30

### Notas de Cata

De tono amarillo pálido con leves matices verdosos. Aromas intensos a frutos cítricos destacando la maracuyá. Leves notas florales acompañadas con sutiles toques herbales.

Tiene una boca jugosa y chispeante. Con un muy buen volumen, donde vuelven a presentarse las notas cítricas acompañadas de una fresca acidez y un largo final.

Definitivamente un gran representante de la zona costera de Chile que tienes que probar.

Santiago Margozzini

