

Pinot Noir / 2018



VIÑEDO

D.O: Valle de Leyda

Clima: Costero con temperaturas más constantes y frescas durante todo el año.

Suelo: Depósitos aluviales antiguos sobre terrazas marinas, además de granitos con arcillas característicos de Leyda.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la tercera semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Jaime De la Cerda

Fermentación: Los racimos fueron despalillados para luego tener una maceración en frío corta (1 a 2 días) de manera de extraer una mayor cantidad de precursores aromáticos. Se inoculó con levadura seleccionada para fermentar entre los 14° y 28°C.

Guarda: Solo un 10% estuvo en barricas antiguas de 228 L durante 6 meses, buscando redondear el vino sin tener un aporte excesivo de madera.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.24 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.58 g/l
<i>pH</i>	: 3.60

NOTAS DE CATA

Color: Brillante y ligero color rojo cereza.

Aroma: Agradables aromas a frutas rojas frescas, predominando la frambuesa por sobre todas.

Boca: Muy refrescante con suaves y elegantes taninos que aportan una estructura ligera logrando una excelente textura de un final largo y afrutado.

GASTRONOMÍA

Acompaña muy bien pescados grasos y carnes blancas como el pollo, cerdo, cordero y pato.

Vinos sustentables de Chile



www.montgras.cl