



MONTGRAS

R E S E R V A

Rosé / 2019



VIÑEDO

Variedad: 100% Zinfandel

D.O: Valle de Colchagua

Clima: Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Suelo: Compuesto en gran parte por arcilla con algo de arena en profundidad.

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

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Se realizó una breve maceración pre-fermentativa en frío buscando no extraer demasiado color. Fermentó posteriormente en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas para conservar la calidad aromática en una fermentación lenta y prolongada.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 6.13 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.94 g/l
<i>pH</i>	: 3.18

NOTAS DE CATA

Color: De un delicado y ligero color rosado.

Aroma: A frutas rojas frescas como frutillas, frambuesas y guindas, junto a suaves notas florales.

Boca: De cuerpo ligero con fruta fresca y jugosa en boca, acompañada de una muy buena acidez que invita a disfrutarlo fácilmente.

GASTRONOMÍA

Es un vino muy versátil para maridar, pudiendo servirlo con sopas, ensaladas, pastas, pescados, carnes e incluso también postres.



www.montgras.cl