

VIÑEDO

**D.O:** Valle del Bío Bío

**Variedad:** 100% Pinot Noir

**Clima:** Templado mediterráneo lluvioso, de estación seca corta en primavera/verano y lluvias principalmente invernales.

**Suelo:** Arcillosos de color rojizo, originados por la evolución de sedimentos glaciales y materiales aluviales.

**Cosecha:** Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir del 31 de marzo en adelante.

VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Santiago Margozzini

**Fermentación:** Los racimos fueron despalillados para macerar en frío por 2 días para extraer una mayor cantidad de precursores aromáticos. La fermentación fue realizada en acero inoxidable entre los 14 a 28°C con levaduras seleccionadas.

**Guarda:** Se mantuvo en contacto solo en tanques de acero inoxidable para preservar sus aromas primarios.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.10 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.19 g/l
<i>pH</i>	: 3.44

NOTAS DE CATA

**Color:** Brillante y ligero color rojo rubí.

**Aroma:** Intensos aromas a frutos rojos como frutillas silvestres y guinda ácida junto a elegantes toques de violetas.

**Sabor:** Estructura ligera y jugosa, con una buena textura que se acompaña muy bien de una agradable acidez.

GASTRONOMÍA

Marida bien con pescados más grasos como el atún, así como platos que contengan carnes blancas, pato, hongos y setas.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:

