



VIÑEDO

D.O: Mulchén, Valle del Bío Bío

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

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 26 de marzo en adelante.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: La uva fue macerada en frío buscando extraer una mayor cantidad de aromas, para luego fermentar a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable. Una vez terminada su fermentación fue tratado y estabilizado en frío para envasar.

Datos Técnicos:

Alcohol	: 13.5 %
Azúcar Residual	: 2.00 g/l
Acidez Total	: 4.26 g/l
pH	: 3.24

NOTAS DE CATA

Color: Brillante y ligero color amarillo con reflejos verdosos.

Aroma: A frutos cítricos con sutiles toques herbales al final de la nariz.

Sabor: Tiene una boca bien jugosa, con una muy buena acidez que lo hace ser refrescante y muy fácil de disfrutar.

GASTRONOMÍA

Lo puedes disfrutar solo como aperitivo o acompañado con ensaladas, pescados frescos y/o platos que contengan mariscos.

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

