

MONTGRAS.

# QUATRO



Vinos sustentables de Chile

## Blend Blanco / 2018

### VIÑEDO

**Variedad:** 50% Chardonnay, 25% Semillón, 15% Viognier & 10% Sauvignon Blanc

**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:** Proveniente principalmente de Colchagua con suelos fluviales arcillosos y profundos, junto a algo de Leyda, que posee suelos aluviales con un pequeño porcentaje de calcáreo.

**Cosecha:** De manera diferenciada empezando las primeras semanas de marzo con Sauvignon Blanc, seguido por Viognier, Semillón y finalmente Chardonnay a principios de abril.

### VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Santiago Margozzini

**Fermentación:** Al igual que la cosecha la fermentación se realizó con cada variedad de manera separada. Los racimos fueron prensados directamente para posteriormente ser clarificado y el jugo fermentar a bajas temperaturas de 16-17°C en tanques de acero inoxidable y una parte en barricas.

**Guarda:** Un 25% de la mezcla final fue fermentado en barricas.

### Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.37 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.08 g/l
<i>pH</i>	: 3.28

### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo brillante con delicados toques dorados.

**Aroma:** Compleja nariz compuesta por notas tropicales de maracuyá maravillosamente mezcladas con pomelo y sutiles notas florales al final.

**Sabor:** Tiene una boca cremosa con una acidez muy agradable que lo levanta. Con un largo final y agradable textura que envuelve el paladar.

### GASTRONOMÍA

Muy versátil para maridar junto a sabrosos y condimentados platos de pescados, mariscos, carnes blancas y/o pastas.



[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)