

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