



QUATRO

Blend Blanco / 2019



VIÑEDO

Variedad: 50% Chardonnay, 20% Semillón, 15% Viognier & 15% 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, junto a un pequeño porcentaje de Leyda que posee suelos graníticos costeros.

Cosecha: De manera diferenciada comenzando la primera semana de marzo con el Semillón, seguido por el Sauvignon Blanc, Chardonnay, y finalmente Viognier a fines de este mismo mes.

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 fermentar a bajas temperaturas (16-17°C) en tanques de acero inoxidable.

Guarda: Un 20% de la mezcla final fue fermentado en barricas.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.25 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.94 g/l
<i>pH</i>	: 3.29

NOTAS DE CATA

Color: Brillante y límpido color amarillo con toques dorados.

Aroma: Dominan las notas tropicales de maracuyá y mango con sutiles notas cítricas de pomelo y florales al final.

Sabor: Tiene una boca cremosa con un volumen y textura que envuelve el paladar. Persisten sus notas frutales junto a una agradable y bien equilibrada acidez.

GASTRONOMÍA

Muy versátil y fácil de maridar con diversos y condimentados platos de pescados, carnes blancas y/o pastas.



Vinos sustentables de Chile



www.montgras.cl