

MONTGRAS QUATRO

Blend Blanco / 2020



VIÑEDO

Variedad: 50% Chardonnay, 20% Verdejo, 15% Vermentino & 15% Viognier.

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 graníticos costeros con algunas capas de arcillas.

Cosecha: De manera diferenciada comenzando la última semana de marzo con el Chardonnay, luego la primera de abril el Verdejo seguido por el Vermentino y Viognier a fines de este mismo mes.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Los racimos de todas estas variedades fueron prensados directamente para posteriormente clarificar los jugos y fermentar a bajas temperaturas controladas buscando conservar sus aromas primarios.

Guarda: Se mantuvo solo en tanques de acero inoxidable para preservar y potenciar las características afrutadas de cada cepa.

Datos Técnicos:

Alcohol	: 14.0%
Azúcar Residual	: 2.21 g/l
Acidez Total	: 5.62 g/l
pH	: 3.37

NOTAS DE CATA

Color: Brillante amarillo limón con notas verdosas.

Aroma: Agradables aromas a manzana verde fresca, lima y pomelo junto a sutiles toques herbáceos y florales.

Sabor: De una cremosa textura que envuelve el paladar junto a placenteros y afrutados sabores de piña, durazno y manzana seca que se acompaña de una deliciosa y equilibrada acidez.

GASTRONOMÍA

Fácil de maridar con diversos y condimentados platos de pescados, mariscos y/o carnes blancas.

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

