

# 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:

<b>Alcohol</b>	: 14.0%
<b>Azúcar Residual</b>	: 2.21 g/l
<b>Acidez Total</b>	: 5.62 g/l
<b>pH</b>	: 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:*

