

# MONTGRAS QUATRO

## Blend Blanco / 2021



### VIÑEDO

**Varietalidad:** 51% Vermentino, 23% Verdejo, 17% Viognier y 9% Albariño.

**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:** Cada variedad se cosechó de manera separada comenzando a mediados de marzo con el Viognier, seguido por Verdejo y Vermentino a finales del mismo mes. La cosecha terminó con Albariño en la primera semana de abril.

### VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Benjamín Leiva

**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>	: 13.0 %
<b>Azúcar Residual</b>	: 1.82 g/l
<b>Acidez Total</b>	: 5.55 g/l
<b>pH</b>	: 3.18

### 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. La envolvente textura en boca que da Vermentino y Verdejo, junto con la complejidad aromática que entrega Albariño y Viognier permiten maridar muy bien este vino con una amplia variedad de platos.

*Viña MontGras is committed to sustainability and the env.*