

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Syrah / 2020



VIÑEDO

D.O: Valle Central

Clima: Mediterráneo con una gran amplitud térmica entre el día y la noche, y estaciones del año bien marcadas.

Suelo: Los viñedos se encuentran ubicados en la parte plana del valle, de suelos profundos con arcillas principalmente.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la última semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Una vez recepcionados los racimos en bodega estos fueron despalillados para tener una maceración en frío corta y fermentar posteriormente en tanques de acero inoxidable a una temperatura máxima de 28°C.

Guarda: Un 50% del vino estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.51 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.09 g/l
<i>pH</i>	: 3.67

NOTAS DE CATA

Color: Profundo color rojo cereza con toques violetas.

Aroma: Intensos aromas a frutas negras tales como moras, grosellas y arándanos junto a leves y complejas notas especiadas, cuero y tabaco.

Boca: Fresco en boca con sabores pronunciados de grosellas, murtilla y frutos del bosque además de sutiles notas de pimienta.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien carnes más grasas como el cordero y pato asado. Así como también con embutidos y quesos más maduros.

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

