

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Malbec / 2021



VIÑEDO

D.O: Valle Central

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

Suelo: De características aluviales, profundos y de buen drenaje.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir del 9 de abril.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Carla Dosque

Fermentación: Una vez recibidos los racimos en bodega estos fueron despalillados para fermentar luego en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 28°C.

Guarda: El 20% de la mezcla final estuvo en contacto con madera durante 6 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.00 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.73 g/l
<i>pH</i>	: 3.44

NOTAS DE CATA

Color: Profundo y brillante color rojo violáceo.

Aroma: Intensos aromas de grosellas, moras y zarzaparrillas junto a sutiles y sabrosas notas de tabaco dulce, cacao y florales.

Boca: Agradable y jugosa textura con sabrosos e intensos sabores de ciruela roja y guindas además de sutiles toques de anís y almendras tostadas al final.

GASTRONOMÍA

Marida bien con guisos, pastas y aves de caza. También lo puedes disfrutar junto a quesos tipo cheddar o gouda.

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

