

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Zinfandel / 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, siendo suelos muy profundos y con buen drenaje.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir del 8 abril.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Carla Dosque

Fermentación: Los racimos fueron despalillados para fermentar posteriormente en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada máxima de 28°C.

Guarda: El 50% de la mezcla final estuvo en contacto con madera durante 6 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.0%
<i>Azúcar Residual</i>	: 10.0 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 6.0 g/l
<i>pH</i>	: 3.40

NOTAS DE CATA

Color: Brillante e intenso color rojo rubí.

Aroma: A fruta roja madura con notas a ciruela seca, frutos del bosque y cerezas además de complejos toques de manzana cocida y tabaco.

Boca: Con un buen cuerpo y fruta fresca presente en boca, es jugoso y sabroso con un final largo con una agradable y equilibrada acidez.

GASTRONOMÍA

Excelente acompañante de platos que contengan cerdo, cordero y embutidos de sabores profundos y robustos.

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

