

MONTGRAS

DAY · ONE

SELECTED HARVEST

SAUVIGNON BLANC / 2022

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



VIÑEDO

Variedades: 100% Sauvignon Blanc

Clima: Costero, con influencia marina que se caracteriza por temperaturas más constantes y frescas durante todo el año, además de neblinas matinales que cubren los viñedos aportando una mineralidad característica del lugar.

Suelo: Proviene de viñedos plantados en suelos aluviales y graníticos.

Cosecha: Las primeras uvas para este vino se comenzaron a cosechar manualmente el día 07 de marzo del 2022.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Cristián Correa.

Fermentación: Las uvas seleccionadas de los viñedos fueron despalilladas y maceradas en frío buscando extraer una mayor cantidad de aromas. Luego de separar las pieles y clarificar el mosto, la fermentación fue realizada a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1.76 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 6.85 g/l
<i>pH</i>	: 3.11

NOTAS DE CATA

Color: Pálido y traslucido color amarillo limón.

Aroma: Intensos aromas afrutados de estilo cítrico como pomelo y limón junto con toques minerales y sutiles notas herbales al final de la nariz.

Sabor: De buen volumen en boca con una fresca acidez propia del lugar, sabores afrutados intensos con delicadas notas salinas, acompañadas de un largo y placentero final.

GASTRONOMÍA

Es un vino muy gastronómico que se puede disfrutar junto a pescados, carnes blancas, mariscos, quesos frescos y ensaladas.

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

