

MONTGRAS QUATRO

Blend Blanco / 2022

VIÑEDO

Variedad: Viognier 37%, Verdejo 32%, Vermentino 26% y Albariño 5%.

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 el 1ero de abril con Vermentino, seguido por Verdejo y Viognier. La cosecha terminó con Albariño a mediados 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:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1.64 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 6.3 g/l
<i>pH</i>	: 3.2

NOTAS DE CATA

Color: Brillante color amarillo con leve destellos verdosos.

Aroma: Agradables aromas a pomelo, piel de cítricos, notas florales y frutales, junto a sutiles toques herbáceos.

Sabor: Es un vino complejo que tiene una jugosa acidez con un final largo y elegante.

GASTRONOMÍA

Se puede acompañar con quesos frescos, carnes blancas y puede ser perfectamente disfrutado por sí solo.



Viña MontGras is committed to sustainability and the env.