

MONTGRAS

DAY · ONE

SELECTED HARVEST

CABERNET SAUVIGNON / 2022

D.O. VALLE DEL MAIPO



VIÑEDO

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon.

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

Suelo: Aluviales y profundos.

Cosecha: Las primeras uvas para este vino se comenzaron a cosechar manualmente el día 21 de marzo del 2022.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Benjamín Leiva

Fermentación: Una vez recibidos los racimos en bodega estos fueron despallados para macerar en frío por dos días aprox. Luego se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar en tanques de acero inoxidable a una temperatura máxima de 28°C.

Guarda: El 80% de la mezcla final estuvo en contacto con madera francesa durante 12 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0%
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.5 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.3 g/l
<i>pH</i>	: 3.45

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí brillante con notas violáceas.

Aroma: Intensos aromas a fruta roja fresca tales como cerezas y ciruela con leves toques especiados y algo de hierbas.

Boca: Jugoso y sabroso paladar con una buena acidez y agradable textura que invita a seguir disfrutándolo con un largo y agradable final.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien con carnes rojas veteadas en diversas preparaciones, tales como estofadas, a la parrilla, olla, etc.

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

