

MONTGRAS

GRAN RESERVA
DAY · ONE

MERLOT / 2022

D.O. COLCHAGUA VALLEY



VIÑEDO

Variedades: 100% Merlot

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

Suelo: De características arcillosas y profundos.

Cosecha: Las primeras uvas para este vino se comenzaron a cosechar manualmente el día 2 de marzo del 2022.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Benjamín Leiva

Fermentación: Una vez recibidos los racimos en bodega, estos son seleccionados, posteriormente pasan por la despalladora y una leve molienda. Luego son ingresados al tanque de acero inoxidable pasando previamente por un intercambiador de frío, para llegar a la cuba a 15°C aproximadamente. Luego de un día se procedió a inocular con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 24°C. Al término de la fermentación alcohólica el vino se mantiene por aproximadamente 5 días en una maceración post fermentativa a 28°C.

Guarda: Durante 8 meses en barricas de 225 litros de segundo a sexto uso.

Datos Técnicos:

Alcohol: 13.5 %
Azúcar residual: 2.6 g/l
Acidez Total: 5.1 g/l
pH: 3.4

NOTAS DE CATA

Color: Intenso y brillante color rojo rubí con matices púrpuras.

Aroma: Marcados aromas de fruta negra, como grosella, junto a algunos sutiles toques de cacao y vainilla.

Boca: De cuerpo medio con una textura envolvente y taninos bien jugosos. Con un largo y agradable final.

GASTRONOMÍA

Marida bien con algunos tipos de quesos semi duros, así como también con pescados y carnes bajas en grasas.

Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:

