

MONTGRAS

DAY · ONE

SELECTED HARVEST

PINOT NOIR / 2022

D.O. LEYDA, SAN ANTONIO



VIÑEDO

Varietades: 100% Pinot Noir

Clima: Mediterráneo con primaveras y veranos más fríos, además de neblinas matinales que cubren los viñedos aportando una mayor mineralidad y frescor.

Suelo: Proviene de suelos que contienen principalmente arcilla roja y granito.

Cosecha: Las primeras uvas para este vino se comenzaron a cosechar manualmente el día 23 de marzo del 2022.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Benjamín Leiva

Fermentación: Los racimos fueron despalillados para macerar en frío y extraer una mayor cantidad de precursores aromáticos. Posterior a esto se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada más fresca.

Guarda: Solo se mantuvo en contacto con acero inoxidable para preservar las características de fruta primaria.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.69 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.92 g/l
<i>pH</i>	: 3.26

NOTAS DE CATA

Color: Pálido color violeta.

Aroma: A fruta roja, ciruelas, frambuesa y especies como pimienta junto con sutiles toques florales.

Boca: De jugosa y ligera textura que se acompaña de sabores a frutas rojas que junto a una agradable acidez invita a seguir disfrutándolo fácilmente. Taninos suaves, pero con carácter.

GASTRONOMÍA

Muy versátil de maridar dada su buena acidez y estructura más bien ligera. Acompaña bien carnes blancas como el pato, pollo y cerdo.

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