

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA



Cabernet Sauvignon / 2022

VIÑEDO

D.O: Valle Central

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

Suelo: Profundo de características aluviales con grava lo que permite un buen drenaje y desarrollo radicular.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir del 3 de abril.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Carla Dosque

Fermentación: Una vez recibidos los racimos en bodega estos fueron despalillados para fermentar luego en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 28°C.

Guarda: El 65% de la mezcla final estuvo en contacto con madera durante 6 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.86 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.96 g/l
<i>pH</i>	: 3.58

NOTAS DE CATA

Color: Profundo e intenso color rojo rubí.

Aroma: Intensas notas a fruta roja, casis y ciruelas negras junto a sutiles y elegantes toques de pimienta negra y grafito.

Boca: Gran volumen con una jugosa textura y sabrosos sabores afrutados en perfecto equilibrio con sutiles toques de vainilla.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien en general con carnes rojas en variadas preparaciones tales como grilladas, rostizadas o en estofado. Además se puede disfrutar junto a quesos maduros.

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

