

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Carmenere / 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: Compuestos con arcillas y arenas, de características profundas y con un muy buen drenaje.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a finales de abril en adelante.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Carla Dosque

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

Guarda: El 60% de la mezcla final estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1.94 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.56 g/l
<i>pH</i>	: 3.57

NOTAS DE CATA

Color: Profundo color rojo rubí con tintes violáceos.

Aroma: Intensos aromas a frutos negros como grosellas, arándanos y ciruelas junto a sutiles toques especiadas y achocolatados.

Boca: De agradable textura con un cuerpo medio y jugosos taninos que acompañan muy bien sus afrutados sabores junto a una equilibrada acidez y sabrosas notas de café hacia el final del paladar.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien con comidas más condimentadas y especiadas, como la comida India. También preparaciones que contengan vegetales grillados o cocidos, carnes blancas así como también pescados.

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

