

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Merlot / 2022



VIÑEDO

D.O: Valle Central

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

Suelo: De características arcillo limosas con un buen drenaje y estructura.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir del 10 de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Carla Dosque

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

Guarda: Un 40% de la mezcla final estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.13 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.34 g/l
<i>pH</i>	: 3.48

NOTAS DE CATA

Color: Brillante y limpio color rojo rubí.

Aroma: Intensos aromas de fruta negra tales como moras, ciruelas, grosellas e higos, que se acompañan de sabrosas notas de casis, clavo de olor y pimienta.

Boca: De un cuerpo medio con una jugosa y agradable textura en boca que se acompaña de sus sabores afrutados junto a golosas notas de caramelo que se acompletejan con sutiles toques a hojas de té.

GASTRONOMÍA

Marida bien con una amplio abanico de comidas, desde preparaciones con verduras, como carnes suaves y guisadas, así como con un buen asado de carnes rojas más magras.

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

