

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Pinot Noir / 2022



VIÑEDO

D.O: Valle Central

Clima: Costero con temperaturas más constantes y frescas durante todo el año con frecuentes nieblas matinales que aportan salinidad y mineralidad.

Suelo: Depósitos aluviales antiguos sobre terrazas marinas, además de granitos con arcillas característicos de la zona.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la segunda semana de marzo en adelante.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Carla Dosque

Fermentación: Una vez la uva llegó a la bodega estos fueron despallados para macerar en frío por pocos días y extraer una mayor cantidad de aromas. Posterior a esto fermentó con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperaturas más bajas controladas entre los 23 a 26 °C.

Guarda: Se mantuvo solo en tanque de acero inoxidable para mantener las características primarias de la variedad.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.7 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.92 g/l
<i>pH</i>	: 3.26

NOTAS DE CATA

Color: Ligero color rojo rubí con matices violáceos.

Aroma: Intensos y agradables aromas a frutas rojas frescas como frutillas, frambuesas y guindas junto a especias de nuez moscada y clavo de olor.

Boca: Jugosa y ligera textura con una refrescante acidez que acompaña sus intensos y afrutados sabores de guinda ácida, casis y ciruelas frescas.

GASTRONOMÍA

Es muy versátil, acompaña muy bien pescados y carnes blancas, así como también aperitivos con quesos más frescos y cremosos.

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

