

# MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

## Zinfandel / 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:** De características aluviales, siendo suelos muy profundos y con buen drenaje.

**Cosecha:** Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a fines de marzo.

### VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Carla Dosque

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

**Guarda:** El 50% de la mezcla final estuvo en contacto con madera durante 6 meses.

### Datos Técnicos:

Alcohol	: 13.5 %
Azúcar Residual	: 10 g/l
Acidez Total	: 5.32 g/l
pH	: 3.36

### NOTAS DE CATA

**Color:** Brillante e intenso color rojo rubí.

**Aroma:** A fruta roja madura con notas a ciruela seca, frutos del bosque y cerezas además de complejos toques de manzana cocida y tabaco.

**Boca:** Con un buen cuerpo y fruta fresca presente en boca, es jugoso y sabroso con un final largo con una agradable y equilibrada acidez.

### GASTRONOMÍA

Excelente acompañante de platos que contengan cerdo, cordero y embutidos de sabores profundos y robustos.

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

