

AMARAL

Valle de Leyda

by MONTGRAS

BLANC DE BLANCS

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Benjamín Leiva
Variedad	: 100% Chardonnay
Alcohol	: 12 %
Cosecha	: Dese el 22 de febrero en adelante
Producción	: 3.000 cajas (9L)

VINIFICACIÓN

La cosecha fue realizada a primera hora en la mañana para conservar la acidez y la verticalidad en las uvas. La vinificación para obtención de vino base fue realizada prensando el racimo completo para fermentar posteriormente con levadura seleccionada neutra. Terminada la fermentación alcohólica se trabajaron las borras por 6 meses aproximadamente para definir posteriormente la mezcla final.

La segunda fermentación se realizó en tanque de acero inoxidable con levadura seleccionada por 20 días aprox. Luego se realizó un trabajo final de borras hasta la filtración y embotellado.

GUARDA

Este vino solo se mantuvo en tanques de acero inoxidable, manteniéndolo en contacto con sus lías alrededor de 2 meses previo a ser tratado con sulfitos y finalmente envasado.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardado por hasta 10 años.

NOTAS DE CATA

Límpido y brillante color amarillo pálido, con una burbuja fina y continua. De frescos aromas frutales que recuerda a fruta blanca de hueso, como el durazno y el damasco, y un aroma a bollería por la crianza con lías. Sutil entrada en boca, de elegantes y pequeñas burbujas que acompañan un paladar redondo, pero con un gran frescor y una vibrante acidez.

MARIDAJE

Muy versátil, va muy bien como aperitivo, con platos frescos y livianos. Marida bien con mariscos frescos, pescados blancos y pastas servidas con salsas suaves.

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





VIÑEDOS

Ubicados en el fresco Valle de Leyda, una de las más reconocidas regiones de Chile para el desarrollo de variedades premium de climas fríos costeros.

Amaral es un viñedo único en esta región, siendo el más cercano al Océano Pacífico (sólo a 12 km) y colindante con el río Maipo.

Los viñedos ubicados a 200 msnm y conducidos en espaldera tradicional de exposición solar noreste principalmente.

CLIMA

Costero con fuerte influencia marina donde predominan temperaturas bajas, permitiendo una lenta madurez de la uva, conservando los aromas y logrando una muy buena acidez y frescor.

Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

Las mañanas y tardes frescas, junto a días templados promueven una gran complejidad aromática en nuestros vinos. Además los viñedos están rodeados por dos cuerpos de agua – el Río Maipo y el Océano Pacífico – que actúan como un buffer previniendo el riesgo de heladas.

SUELOS

El Chardonnay proviene de lomas aluviales suaves, con gravas en profundidad, en un suelo con un poco más de arcilla antes de la grava, lo que nos aporta un poco más de grasa y volumen en boca.

El Sauvignon Blanc, proviene de la parte más alta de una loma aluvial dentro del cuartel 941, que posee gravas en pendiente, dando un equilibrio al viñedo, que permite lograr en términos de sabores, un muy buen nivel de madurez de la uva al momento de la cosecha para espumante.

