

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Chardonnay / 2023



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: Profundos y compuestos de arcilla principalmente.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente durante las primeras semanas de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Carla Dosque

Fermentación: Los racimos fueron prensados directamente una vez que llegaron a bodega para fermentar luego con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable principalmente con temperaturas controladas más frescas.

Guarda: Solo un 20% del vino final realizó su fermentación en barricas usadas para obtener una mayor complejidad y volumen en boca.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13,0%
<i>Azúcar Residual</i>	: 3,8 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4,68 g/l
<i>pH</i>	: 3,16

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo limón con reflejos dorados.

Aroma: Intensos aromas tropicales como piña, guayaba y plátano, acompañados de sutiles toques cítricos de pomelo y lima.

Boca: Untuosa y agradable textura, siendo muy cremoso con una acidez balanceada que combina en perfecto equilibrio con sus sabores afrutados de estilo cítrico y tropical.

GASTRONOMÍA

Marida perfectamente con carnes blancas, pescados y mariscos en general. Disfrútalo también con quesos y pastas cremosas.

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

