

MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

Sauvignon Blanc / 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: Proveniente de suelos profundos, que hoy se caracterizan por ser suelos aluviales con grava.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la primera semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Carla Dosque

Fermentación: La mitad de las uvas recibidas fueron maceradas en frío para extraer una mayor cantidad de aromas. El resto fue prensado directo con el racimo completo para fermentar posteriormente a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable.

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

Datos Técnicos:

| | |
|------------------------|------------|
| <i>Alcohol</i> | : 12,0 % |
| <i>Azúcar Residual</i> | : 1,33 g/l |
| <i>Acidez Total</i> | : 5,63 g/l |
| <i>pH</i> | : 3,00 |

NOTAS DE CATA

Color: Pálido color amarillo limón con reflejos verdosos.

Aroma: Afrutados aromas de estilo cítricos con leves notas a flores de azahar y sutiles toques herbales al final de la nariz.

Sabor: Tiene una refrescante acidez y cuerpo ligero con pronunciados sabores de pomelo, lima y limón junto a complejas notas salinas y minerales.

GASTRONOMÍA

Excelente como aperitivo por sí solo o junto con entradas y/o ensaladas frescas de verano. También acompaña muy bien pescados y mariscos frescos.

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

