

# 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:*

