

# MONTGRAS DE·VINE

RESERVA

## Viognier / 2023



### VIÑEDO

**D.O:** Valle Central

**Clima:** Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y definidas además de una gran amplitud térmica ente en día y la noche.

**Suelo:** Profundos principalmente compuestos de arcillas.

**Cosecha:** Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir del 15 de marzo.

### VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Carla Dosque

**Fermentación:** Una vez recepcionadas las uvas en bodega estas fueron prensadas y clarificadas inmediatamente para obtener un jugo más limpio. La fermentación fue realizada con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas bajas para preservar sus aromas.

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

### Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13,03 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 6,43 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4,82 g/l
<i>pH</i>	: 3,04

### NOTAS DE CATA

**Color:** Color dorado pálido y brillante.

**Aroma:** Delicadamente floral con notas frutales de cítricos y tropicales, como mango y guayaba. También se perciben matices a durazno y flores blancas.

**Sabor:** Presenta una acidez revitalizante que se mezcla armoniosamente con sus sabores jugosos, creando una sensación placentera y balanceada en el paladar que perdura en un prolongado final.

### GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar con comidas más condimentadas como preparaciones con curry, chapsui, carnes blancas, pescados y/o mariscos.

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

