



#### VIÑEDO

**D.O:** Aconcagua

**Variedad:** 100% Pinot Noir

**Clima:** Costero con temperaturas más constantes y frescas a lo largo de todo el año, y frecuentes nieblas matutinas que aportan salinidad y mineralidad.

**Suelo:** Antiguos depósitos aluviales en terrazas marinas, así como granitos con características arcillosas propias de la zona.

#### VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Benjamín Leiva

**Fermentación:** Los racimos fueron despalillados para macerar en frío por 2 días para extraer una mayor cantidad de precursores aromáticos. La fermentación fue realizada en acero inoxidable entre los 14 a 28°C con levaduras seleccionadas.

**Guarda:** Se mantuvo en contacto solo en tanques de acero inoxidable para preservar sus aromas primarios.

#### Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 12,5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2,06 g/L
<i>Acidez Total</i>	: 5,1 g/L
<i>pH</i>	: 3,3

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Brillante y ligero color rojo rubí.

**Aroma:** Intensos aromas a frutos rojos como frutillas silvestres y guinda ácida junto a elegantes toques de violetas.

**Sabor:** Estructura ligera y jugosa, con una buena textura que se acompaña muy bien de una agradable acidez.

#### GASTRONOMÍA

Marida bien con pescados más grasos como el atún, así como platos que contengan carnes blancas, pato, hongos y setas.

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

