



VIÑEDO

D.O: Aconcagua

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

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: La uva fue macerada en frío buscando extraer una mayor cantidad de aromas, para luego fermentar a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable. Una vez terminada su fermentación fue tratado y estabilizado en frío para envasar.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 12 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1,26 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5,25 g/l
<i>pH</i>	: 3,2

NOTAS DE CATA

Color: Brillante y ligero color amarillo con reflejos verdosos.

Aroma: A frutos cítricos con sutiles toques herbales al final de la nariz.

Sabor: Tiene una boca bien jugosa, con una muy buena acidez que lo hace ser refrescante y muy fácil de disfrutar.

GASTRONOMÍA

Lo puedes disfrutar solo como aperitivo o acompañado con ensaladas, pescados frescos y/o platos que contengan mariscos.

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

