

# deGras<sup>®</sup>

R E S E R V A

## Sauvignon Blanc / 2018



Vinos sustentables de Chile

### VIÑEDO

**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc

**D.O:** Valle de Leyda

**Clima:** Costero, con una fuerte influencia marina especialmente fresca debido a la corriente de Humboldt.

**Suelo:** Depósitos aluviales sobre terrazas marinas con granito y arcilla.

**Cosecha:** Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a mediados de marzo en adelante.

### VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Santiago Margozzini

**Fermentación:** Una vez recepcionada la uva en bodega esta fue macerada en frío por 12 horas aproximadamente. Posterior a esto fue prensado para separar el jugo y clarificar levemente para inocular después con levadura seleccionada y fermentar a baja temperatura entre 12° – 14°C.

### Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1.22 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 6.14 g/l
<i>pH</i>	: 3.18

### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo casi traslucido muy brillante y limpio.

**Aroma:** Intensos aromas a frutos cítricos con algunas notas de hierba recién cortada.

**Boca:** Fresco y jugoso en el paladar. Con notas minerales que se combinan muy bien con la fruta de estilo cítrico que posee.

### GASTRONOMÍA

Se puede disfrutar solo como aperitivo o acompañado de pescados y mariscos frescos.



[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)

