

# deGras<sup>®</sup>

R E S E R V A

## Sauvignon Blanc / 2019



### 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 inicios 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>	: 1.56 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.45 g/l
<i>pH</i>	: 3.15

### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo pálido brillante y limpio.

**Aroma:** Frutos de estilo cítrico como el pomelo y cáscaras de limón, rodeados de sutiles notas a flores de azahar.

**Boca:** Fresco y jugoso en el paladar, con agradables sabores minerales y cítricos que invitan a disfrutarlo fácilmente.

### GASTRONOMÍA

Se puede disfrutar como aperitivo por si solo o acompañado de pescados, ensaladas y mariscos frescos.



Vinos sustentables de Chile



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