

deGras[®]

R E S E R V A

Chardonnay / 2019



Vinos sustentables de Chile

VIÑEDO

Variedad: 100% Chardonnay

D.O: Valle de Colchagua

Clima: Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Suelo: De características arcillo limosas.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de las primeras semanas de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Se prensaron los racimos directamente para realizar una parte del jugo la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable y la otra en barricas usadas con levaduras nativas, de manera de conservar sus aromas y sabores característicos de la variedad.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 4.35 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.88 g/l
<i>pH</i>	: 3.40

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante con tonos dorados.

Aroma: Fruta de estilo más tropical en nariz con notas de piña y plátano maduro, con toques cítricos de pomelo y sutiles notas de miel al final.

Boca: Muy jugoso al paladar con una buena acidez y cremosa textura que lo hace sentir envolvente y muy agradable junto a sus sabores más tropicales que predominan y permanecen en el paladar.

GASTRONOMÍA

Acompaña muy bien pesados de estilos más grasos, así como también carnes blancas y mariscos en diversas preparaciones.



www.montgras.cl