

deGras[®]

R E S E R V A

Fumé Blanc / 2019



VIÑEDO

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

D.O: Valle Central.

Clima: Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien definidas, con días bien luminosos y noches frescas.

Suelo: Compuesto principalmente de arcilla con algo de granito.

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>	: 12.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1.86 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.78 g/l
<i>pH</i>	: 3.20

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo casi transparente, muy brillante y limpio a la vista.

Aroma: Intensos aromas a frutos cítricos con algunas notas a pasto recién cortado.

Boca: Fresco y jugoso en el paladar, con agradables sabores minerales que se combinan agradablemente con su fruta de estilo más cítrico.

GASTRONOMÍA

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



Vinos sustentables de Chile



www.montgras.cl