



MONTGRAS

R E S E R V A

2014 Sauvignon Blanc

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Sauvignon Blanc

Denominación de Origen:
Valle de Leyda

Viñedos:
MontGras, Amaral

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
8,000 kg

Cosecha:
Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano entre el 10 y el 15 de mayo, 2014.

Proceso de Vinificación:
Vinificación de Sauvignon Blanc, maceración en frío por 12 horas a 10° C / 50° F, levadura B2000. Temperatura de fermentación entre 10° - 12° C / 50° - 54° F.

Proceso de Guarda:
100% del vino fue almacenado en tanques de acero inoxidable.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega hasta 4 años desde el año cosecha.

T° de Servicio:
12° - 14° C / 54° - 57° F

Maridaje:
Funciona perfecto como aperitivo o acompañando platos simples en base a pescados y mariscos, como ceviches además de ensaladas de hojas verdes condimentadas con mostaza Dijón.

RECONOCIMIENTOS

- 89 Pts. - Guía Descorchados 2015 - Patricio Tapia, Chile
- 89 Pts. - Mesa de Cata, Revista La CAV, Octubre 2014, Chile

ANÁLISIS

Alcohol	: 13%
Azúcar Residual	: 3.73 g/l
Acidez Volátil	: 0.41 g/l
Acidez Total	: 6.07 g/l
pH	: 3.33
Cajas Producidas	: 14,000

Comentarios del Enólogo

Color amarillo pajizo con tenues notas verdes, expresados en una nariz lleno de aromas a pomelo con toques de melocotón y manzana, enmarcada con una sutil nota a pasto recién cortado.

En el paladar es un vino chispeante, jugoso, con notas a lima y maracuyá, entregado con una textura amigable y balanceada.

- Santiago Margozzini

