



deGras
by MONTGRAS

RESERVA

2007 Chardonnay

Premios

Medalla de Plata & Mejor en su Categoría (International Wine & Spirit Competition 2008, U.K.)

Descripción

Apariencia : Amarillo pajizo profundo.
Aromas : Frutas tropicales combinadas con damascos y miel con toques de vainilla y cedro.
Sabores : Seductores y cremosos sabores de durazno y pera que se alargan en un elegante final.

Composición Varietal : 100% Chardonnay

Denominación de Origen : Valle de Colchagua

Viñedos : MontGras, Fundo San José, cuartel 146

Sistema de Conducción : Espaldera tradicional y lira

Tipo de Suelo : Arcilloso

Edad de Viñedos : 15 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha : Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre el 14 y 17 de marzo de 2007

Prensado : Prensa neumática, racimo completo

Levadura : Nativa

Temperatura de Fermentación : Entre 14° - 20° C / 57° - 68° F

Tratamiento : Bentonita e ictiocola

Filtrado : Embotellado estéril

Proceso de Guarda

Mezcla en Barrica : 60%
Tiempo en Barrica : 3 meses
Tipo de Barrica : 100% Francesa
Edad de la Barrica : 50% nueva, 50% segundo uso

Beber : Durante año de cosecha

Análisis

Alcohol : 14,3%
Azúcar Residual : 4,5 gr/lit
Acidez Total : 5,3 gr/lit (cómo ácido tartárico)
pH : 3,3
Cajas Producidas : 16.000

Sugerencias de Servicio

Copa : Riedel

Temperatura : 10 - 11° C / 50° - 52° F

