



deGras
by MONTGRAS
RESERVA

2008 Chardonnay



Descripción

Apariencia	: Amarillo pajizo profundo.
Aromas	: Frutas tropicales combinadas con damascos y miel con toques de vainilla y cedro.
Sabores	: Seductores y cremosos sabores a 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	: 16 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre el 10 y 18 de marzo de 2008.
Prensado	: Prensa neumática, racimo completo
Levadura	: Nativa
T° de Fermentación	: 14° - 20° C / 57° - 68° F
Tratamiento	: Bentonita e ictiocola
Filtrado	: Embotellación estéril
Tanques de Acero Inoxidable	: 40% de la mezcla fue fermentada en tanques de acero

Proceso de Guarda

Mezcla en madera	: 40%
Tiempo en Madera	: 6 meses
Tipo de Madera	: 100% Francesa
Edad de la Madera	: 30% nueva 40% segundo uso 30% tercer uso
Potencial de Guarda	: 6 años

Análisis

Alcohol	: 14,3%
Azúcar Residual	: 5,1 gr/lit
Acidez Total	: 5,02 gr/lit (cómo ácido tartárico)
pH	: 3,27
Cajas Producidas	: 16.000

Sugerencias de Servicio

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