



MONTGRAS

COLCHAGUA • CHILE

2007 Chardonnay

El vibrante color amarillo de la etiqueta de nuestro Chardonnay recuerda los impresionantes paisajes del norte de Chile con sus desiertos, arenosas playas, tesoros arqueológicos y magníficos atardeceres.



Descripción

Apariencia	: Brillante, amarillo pajizo.
Aromas	: Notas a piña, durazno blanco y damascos, además de algunas notas minerales.
Sabores	: Podemos sentir aún los aromas a durazno y piña. De boca amable y agradable estructura. Su grata acidez equilibra muy bien el vino y su dulzor.
Composición Varietal	: 100% Chardonnay
Denominación de Origen	: Valle de Colchagua
Viñedos	: MontGras, Fundo San José, Cuarteles 102, 103, 120
Sistema de Conducción	: Lira
Tipo de Suelo	: Franco arcilloso
Edad de Viñedos	: 13 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre el 20 de Febrero y primera semana de marzo de 2007.
Prensado	: Prensado neumático, con racimo completo
Levadura	: PDM, Cy 3079
Temperatura de Fermentación	: 12° - 19° C / 54 - 66° F
Decantación	: 24 horas
Tratamiento	: Bentonita, ictiocol y estabilización en frío a -4° C / 25° F
Filtrado	: Por placa estéril y cartucho de 0.45 um

Proceso de Guarda

Mezcla en Barrica	: 15% con duelas de roble francés
Tiempo en Barrica	: 3 meses
Tipo de Barrica	: Madera 100% Francés
Edad de Barrica	: 100% nueva
Beber	: Durante año de cosecha

Análisis

Alcohol	: 14,1 %
Azúcar Residual	: 5,36 gr/lit
Acidez Total	: 5,55 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3,2
Cajas Producidas	: 21.000

Sugerencias de Servicio

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