



MONTGRAS
COLCHAGUA • CHILE

2009 Chardonnay



Descripción

Apariencia	: Amarillo pajizo profundo
Aromas	: Notas de durazno, piña y melones dan a este Chardonnay una aproximación refrescante y frutal.
Sabores	: Redondo, maduro y exótico. Con carne y suave cargado con toques de melón, piña y duraznos. Una textura cremosa hacen a este vino refrescante y aterciopelado.
Composición Varietal	: 100% Chardonnay
Denominación de Origen	: Valle Central
Viñedos	:
Sistema de Conducción	: Espaldera tradicional y Lira.
Tipo de Suelo	: Arcilloso
Edad de Viñedos	: 17 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano entre el 10 y el 20 de marzo del 2009.
Prensado	: Prensa neumática, racimo completo.
Levadura	: Cy 3079
Temperatura de Fermentación	: Entre 14° y 16° C
Tratamiento	: Bentonita e Ictiocola.
Filtrado	: Embotellación estéril.
Tanques de Acero Inoxidable	: 100% de la mezcla fue fermentada en tanques de acero inoxidable.

Análisis

Alcohol	: 13,8%
Azúcar Residual	: 1,3 gr/lit
Acidez Total	: 1,3 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3.15
Cajas Producidas	: 15.000

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 10 - 11° C
-------------	----------	--------------------	--------------