



MONTGRAS
COLCHAGUA • CHILE

2007 Sauvignon Blanc

El diseño de la etiqueta de nuestro Sauvignon Blanc está inspirado en la majestuosidad de la Cordillera de Los Andes y los tonos verdes describen a la perfección la abundancia de los bosques del sur de Chile.



Descripción

Apariencia	: Amarillo pajizo pálido.
Aromas	: Centro de lima y pomelo rodeado por notas de maracuyá.
Sabores	: Chispeante y jugoso con sabores de lima, pera y hierba que le dan un delicado balance y un suave final.
Composición Varietal	: 100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen	: Valle Central
Sistema de Conducción	: Espaldera tradicional, lira y parrón

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre el 13 de febrero y 18 de marzo de 2007.
Prensado	: Prensa neumática, uva despalillada
Maceración en Frío	: 6 horas
Levadura	: B2000 y VL3
Temperatura de Fermentación	: 12° - 16° C / 54° - 61° F
Tratamiento	: Bentonita e ictiocola
Filtrado	: Embotellación estéril

Proceso de Guarda

En Tanques de Acero Inoxidable	: 100%
Beber	: Durante año de cosecha

Análisis

Alcohol	: 13,2%
Azúcar Residual	: 3,7 gr/lt
Acidez Total	: 5,77 gr/lt (cómo ácido tartárico)
pH	: 3,22
Cajas Producidas	: 55.000

Sugerencias de Servicio

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