



MONTGRAS
COLCHAGUA • CHILE

2008 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 : Notas de lima limón combinado con algo de toque animal.
Sabores : Sólido, con un crocante centro cítrico rodeado de notas maracuyá y manzana verde. Chispeante y fresco.

Composición Varietal : 100% Sauvignon Blanc

Denominación de Origen : Valle Central
Sistema de Conducción : Espaldera tradicional, lira y parrón
Edad de Viñedos : 14 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha : Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano entre el 14 de febrero y 20 de marzo de 2008.
Prensado : Prensa neumática y uva despalillada
Maceración en Frío : 6 horas
Levadura : B2000
Temperatura de Fermentación : 12° C / 54° F
Tratamiento : Bentonita e ictiocola
Filtrado : Embotellación estéril

Proceso de Guarda

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

Análisis

Alcohol : 13,1%
Azúcar Residual : 1,7 gr/lt
Acidez Total : 5,17gr/lt (cómo ácido tartárico)
pH : 3,12
Cajas Producidas : 55.000

Sugerencias de Servicio

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

Maridaje : Este vino fresco y aromático es ideal para disfrutarlo como aperitivo, acompañando ensaladas o mariscos frescos.