



MONTGRAS
COLCHAGUA • CHILE

2009 Sauvignon Blanc



Descripción

Apariencia	: Amarillo pajizo pálido.
Aromas	: Notas de lima limón, hierbas frescas y toques animales
Sabores	: Fresco y cítrico, lleno de vida y nervioso. Vibrante lima y pomelo rosado con toques de pasto, todo en buena intensidad y balance.
Composición Varietal	: 100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen	: Valle Central
Viñedos	:
Sistema de Conducción	: Espaldera tradicional, lira y parrón.
Tipo de Suelo	:
Edad de Viñedos	: 14 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano entre el 18 de Febrero y el 13 the marzo de 2009.
Prensado	: Prensa Neumatica, uva despallada.
Maceración en Frío	: 6 horas
Levadura	: B2000
Temperatura de Fermentación	: 12° 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	: 13.1%
Azúcar Residual	: 2,5 gr/lit
Acidez Total	: 5,62gr/lit (cómo ácido tartárico)
pH	: 3.08
Cajas Producidas	: 50.000

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 10 - 11° C
Maridaje	: Este vino fresco y aromático es ideal para disfrutarlo como aperitivo, acompañando ensaladas o mariscos frescos.		