



**RESERVA**

Degusta  
club



## Montgrás Reserva Especial Pinot Noir 2013

Um Pinot muito bem elaborado pela Montgrás. No nariz é típico, ou seja, frutas vermelhas com um toque de pimenta no final. Já no paladar possui grande volume, peso e estrutura, tudo isto combinado com suculência e frescor devido à acidez típica das uvas de regiões costeiras. Um final atraente e demorado nos convida a beber mais uma taça.

### Ficha Técnica

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Tinto	<b>Vedação</b>	Screw Cap
-----------------	-------	-------------	-------	----------------	-----------

### Terroir

<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	LEYDA
<b>Produtor</b>	Montgrás
<b>Safra</b>	2013

### Elaboração

<b>Uva</b>	100% Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Amadurecimento</b>	14 meses em barricas de carvalho de segundo uso

### Por Murilo Azevedo

<b>Visual</b>	Vermelho-rubi
<b>Olfativo</b>	Aroma de cereja, framboesa, morango e um toque de pimenta do reino
<b>Gustativo</b>	Aveludado, saboroso, equilibrado, mineral, médio corpo
<b>Harmonização</b>	Atum selado com gergelim, rosbife, carne suína, pizzas, tábua de frios

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	16/18º
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto ou + 2 anos

### Do Terroir

De Leyda, no coração do Vale de San Antonio, a MontGras gostaria de apresentar as características únicas desta regiões. Seus vinhedos estão localizados a apenas doze quilometros do Oceano Pacífico, e no meio de uma zona geológica denominada como "batolito costero" (uma massa costeiro de rochas vulcânicas formadas no centro da terra em grande profundidade), no qual predominam os solos graníticos. As uvas 100% Pinot Noir, são cultivadas no Vale Leyda, em terreno formado por depósitos aluviais em altitudes que variam de 200 a 656 metros do nível do mar. As uvas são selecionadas e colhidas à mão na segunda quinzena de março, a imersão a frio ocorre entre 5-8°C, e a fermentação acontece entre 14 e 28°C.