



RESERVA



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

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto	Vedação	Screw Cap
-----------------	-------	-------------	-------	----------------	-----------

Terroir

País	Chile
Região	LEYDA
Produtor	Montgrás
Safra	2013

Elaboração

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

Por Murilo Azevedo

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

Serviço

Temperatura de Serviço	16/18°
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 2 anos

Do Terroir

De Leyda, no coração do Vale de San Antonio, a MontGras gostaria de apresentar as características únicas desta região. Seus vinhedos estão localizados a apenas doze quilômetros do Oceano Pacífico, e no meio de uma zona geológica denominada como "batolito costero" (uma massa costeira 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.