



SINCE 1925
**CASA
MONTERO**

CASA MONTERO

PINOT GRIGIO
VALLE DE RAPEL - CHILE



VALLE DE RAPEL

El Valle del Rapel, ubicado 181 Km. al sur de Santiago y a 45 Km. de la costa, es considerado como uno de los más extensos de la Zona Central de Chile, donde se cultiva una gran diversidad de cepas.

SUELO

El terreno es franco arcilloso y de poca materia orgánica, lo que se traduce en un vigor limitado y en racimos de alta calidad.
El objetivo es tener un equilibrio entre raíz, racimo y follaje.

CLIMA

Presenta un clima muy seco y cálido, con veranos calurosos e inviernos lluviosos. Durante el verano, los vientos provenientes del sur y del suroeste originan bajas temperaturas nocturnas con una gran oscilación térmica diaria. La Cordillera de la Costa permite la entrada de brisas marinas al valle, ejerciendo una gran influencia al disminuir las temperaturas en la tarde, efecto especialmente importante en el período de maduración.

VINIFICACIÓN

Uva cosechada temprano por la mañana, para obtener buena temperatura y poca oxidación.
Despalillado, prensado y decantación.
Fermentado entre 12°C a 14°C, de manera reductiva.

GUARDA

100% acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con notas doradas. Nariz de intensidad media, aromas a setas, damasco, miel, peras y manzanas. En boca muy equilibrado, redondo, suave y fresco.

COMPOSICIÓN

Pinot Grigio 100%

MARIDAJE

Ideal para acompañar aves de caza, ensaladas, risottos.
Servir entre 10°C a 12°C.

Cosecha: 2025
Alcohol: 13.5%vol
PH: 3,35
Azúcar Residual: 1,87 g/l
Acidez Total: 5,77 g/l