



MONTGRAS®

ESTATE

CARMENERE



ACOMPaña BIEN CARNES DE CERDO, PATO O PESCADOS MAS GRASOS COMO LA CORVINA O SALMON. EXCELENTE PARA COMIDAS MAS CONDIMENTADAS COMO LA COCINA INDIA.

ORIGEN	Valle Central
COSECHA	A mediados de Abril en adelante.
GUARDA	Solo un 10% tuvo contacto con madera por 5 meses buscando mantener sus características frutales.

COLOR	Intenso y profundo color rojo violáceo.
AROMA	Con intensas notas a grosella negra, cereza y algo de chocolate negro.
BOCA	Bien balanceado con taninos suaves y sabores afrutados con leves e interesantes notas a café al final.

DISFRUTAR A 16°C – 18°C



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl