



MONTGRAS[®]

ESTATE

MERLOT



VA MUY BIEN CON PLATOS DE ESTILO ITALIANO (RISOTTOS & PASTAS), ASÍ COMO TAMBIÉN CON QUESOS SUAVES COMO EL BRIE Y EL CAMEMBERT.

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

COLOR	Intenso y brillante color rojo rubí.
AROMA	Predominan los aromas a fruta negra madura de ciruelas y moras con algo de especias.
BOCA	Es jugoso, redondo y con taninos suaves que lo hacen sentir muy placentero.

DISFRUTAR A 16°C – 18°C



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl