

MONTGRAS

ESTATE

CABERNET SAUVIGNON



EN GENERAL ACOMPAÑA BIEN UNA AMPLIA VARIEDAD DE CARNES ROJAS, ASÍ COMO TAMBIÉN ALGUNOS TIPOS DE QUESOS COMO EL AZUL Y CAMEMBERT.

ORIGEN	Valle Central
COSECHA	A fines de Abril en adelante.
GUARDA	Solo un 10% tuvo contacto con madera por 6 meses buscando mantener las características de la variedad.

COLOR	Intenso y profundo color rojo rubí.
AROMA	A ciruelas maduras, casis, arándanos y leves notas a pimienta.
BOCA	Con un buen cuerpo, jugoso y bien balanceado. De taninos redondos con un final largo y elegante.

DISFRUTAR A 16°C – 18°C



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl