

MONTGRAS

ESTATE

CABERNET SAUVIGNON



Vinos sustentables
de Chile



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



www.montgras.cl