

MONTGRAS

ESTATE



CHARDONNAY



EXCELENTE ACOMPAÑANTE DE PESCADOS,
MARISCOS Y CARNES BLANCAS.

ORIGEN	Valle Central
COSECHA	Desde fines de Marzo hacia las primeras semanas de Abril.
GUARDA	Fermentado en tanques de acero inoxidable.

COLOR	Dorado con algunas notas verdosas, limpio y brillante.
AROMA	Intensos y agradables aromas frutales de melón, piña, plátano maduro y sutiles notas a miel.
BOCA	Muy buena acidez, con una envolvente textura.

DISFRUTAR A 12°C – 14°C



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl