

MONTGRAS

ESTATE

CHARDONNAY



EXCELENTE ACOMPAÑANTE DE PESCADOS,
MARISCOS Y CARNES BLANCAS.



Vinos sustentables
de Chile

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



www.montgras.cl