

MONTGRAS

ESTATE

PINOT NOIR



MARIDA MUY BIEN CON PESCADOS MÁS GRASOS, DIVERSAS CARNES BLANCAS Y VEGETALES GRILLADOS.



Vinos sustentables
de Chile

ORIGEN	Valle Central
COSECHA	Desde las últimas semanas de Marzo en adelante.
GUARDA	Fermentado en tanques de acero inoxidable para preservar sus aromas y sabores frutales.

COLOR	Brillante y ligero color rojo rubí.
AROMA	Intensos aromas a fruta roja fresca como frutillas, cerezas y frambuesas.
BOCA	De una estructura ligera, muy jugoso en boca, con una agradable acidez y taninos suaves que invitan a disfrutarlo.

DISFRUTAR A 13°C – 15°C



www.montgras.cl