

MONTGRAS

ESTATE

SAUVIGNON BLANC



ACOMPaña MUY BIEN MARISCOS Y PESCADOS FRESCOS. TAMBIÉN QUESOS LIGEROS Y CÍTRICOS COMO EL DE CABRA.



Vinos sustentables
de Chile

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

COLOR	Brillante y pálido color amarillo, casi traslucido.
AROMA	Alta intensidad en aromas a frutos cítricos, destacando el pomelo, con sutiles notas durazno blanco.
BOCA	Es fresco con un buen balance y una excelente acidez.

DISFRUTAR A 10°C – 12°C



www.montgras.cl