



## CHARDONNAY



IDEAL ACOMPAÑANTE DE PASTAS CON SALSAS BLANCAS, MARISCOS Y PLATOS CON CARNES BLANCAS.



---

VARIEDAD	Chardonnay 100%
ORIGEN	Valle Central
COSECHA	Desde fines de Marzo hacia las primeras semanas de Abril.
GUARDA	Fermentado en tanques de acero inoxidable.

---

COLOR	Brillante color amarillo dorado.
AROMA	Notas tropicales como piña, durazno maduro y algunos toques de plátano.
BOCA	Refrescante, con buena acidez y textura cremosa.

---

DISFRUTAR A 12°C – 14°C



Vinos sustentables de Chile



[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)