



deGras®

ROSÉ



MUY VERSÁTIL CON UN AMPLIO MARIDAJE DESDE ENSALADAS FRESCAS HASTA COMIDAS MÁS ESPECIADAS Y COMPLEJAS.

VARIEDAD	85% Cabernet Sauvignon y 15% Merlot.
ORIGEN	Valle Central
COSECHA	Durante las primeras semanas de Marzo.
GUARDA	Solo en tanques de acero inoxidable.

COLOR	Límpido y brillante color rosado.
AROMA	Intensos a frutas rojas frescas y dulce predominando la frutilla.
BOCA	Muy fresco al paladar, con golosas notas de frutas bien balanceadas con la acidez.

DISFRUTAR A 10°C – 11°C



Vinos sustentables de Chile



www.montgras.cl