



deGras®

## SAUVIGNON BLANC



EXCELENTE PARA ACOMPAÑAR PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS COMO EL CEVICHE, TIRADITO, ERIZOS Y OSTRAS.



---

VARIEDAD	Sauvignon Blanc 100%
ORIGEN	Valle Central
COSECHA	Durante las primera semanas de Marzo.
GUARDA	Fermentado en tanques de acero inoxidable.

---

COLOR	Amarillo traslucido con destellos verdes.
AROMA	Cítricos con algunos toques herbales.
BOCA	Fresco y chispeante con buena acidez y larga persistencia.

---

DISFRUTAR A 10°C – 11°C



Vinos sustentables de Chile



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