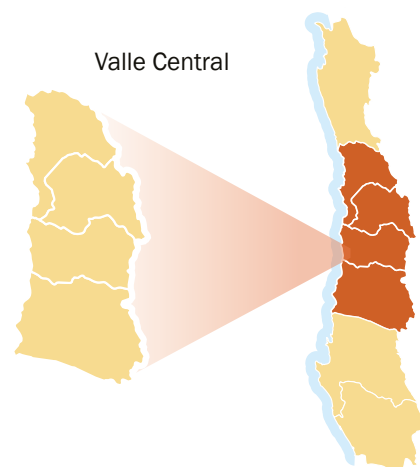


MONTGRAS RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON



REGIÓN
Valle Central, Chile

UVAS
100% Cabernet Sauvignon

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5 %

VINIFICACIÓN
Cosecha y selección manual. Maceración en frío durante 3 días. Fermentación a temperatura controlada entre 28 y 31°C. Tres remontajes diarios. 50% del vino es afinado durante 5 meses en barrica 65% americana y 35% francesa.

CARACTERÍSTICAS
Color rojo rubí profundo con notas púrpuras. Aromas a moras maduras y ciruelas, notas de vainilla, coco y cedro. Buena estructura, balanceado y persistente con notas de frutas negras maduras, vainilla y chocolate.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Servir de 16 a 18 grados.
Tiempo máximo de guarda sugerido de 5 años.