










VINHO MONTGRAS QUATRO TINTO 750 ML


Conhecido por ser um corte (blend) de quatro uvas diferentes, oferecendo complexidade e equilíbrio. É um vinho macio, elegante e frequentemente premiado, ideal para quem busca uma experiência de sabor rica e versátil.


DESCRIÇÃO

| | | | |
|---|---|---|--|
|  PAÍS DE ORIGEM Chile |  REGIÃO D.O: Vale de Colchagua |  VOLUME 750ml |  TIPO Tinto |
|  UVA 34% Cabernet Sauvignon 24% Carmenere 18% Syrah 24% Malbec |  TEOR ALCOÓLICO 13,5% |  ENVELHECIMENTO 6 meses em barricas de carvalho francês. | |

NOTAS DE PROVAS

 **VISUAL**
Violeta profundo.

 **OLFATIVO**
Aromas intensos e complexos. O blend combina: Cabernet Sauvignon: Mirtilos e amoras | Carménère: Toque picante | Syrah: Complexidade e notas carnudas | Malbec: Morangos e framboesas.

 **GUSTATIVO**
Tem bom volume, com taninos suaves, textura envolvente e acidez agradável.

HARMONIZAÇÃO

Devido à sua estrutura complexa e taninos macios, harmoniza bem com uma variedade de pratos:
Carnes: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (como filé mignon e cordeiro), e aves de sabor mais intenso.
Massas e Queijos: Massas com molhos ricos (como bolonhesa) e queijos maturados, como Parmesão e Gouda.
Outros: Risotos e pratos condimentados ou com especiarias.