



MONTES ALPHA - CHARDONNAY ACONCAGUA-COSTA, CHILE

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 14,5%.

Reposo: El 35% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 6 años.

Temperatura de Servicio: de 12 - 13° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De brillante color amarillo claro con tonos dorados. En nariz es potente y elegante. En ella se destacan notas a frutas tropicales maduras como piña, chirimoya y mango. Toques a pera y damascos acomplexan el perfil frutal. Ciertas notas florales se entrelazan muy bien con los suaves aromas a tostados que recuerdan a avellanas. De fondo, sutiles notas a espárragos y corazones de alcachofas demuestran su carácter costero. En boca es más bien fresco, de una acidez natural crocante, pero de volumen generoso que proporciona una boca redonda y de remarcable final.

MARIDAJE

Este vino es muy versátil. Muy recomendado con tártaro de salmón, langosta y mariscos frescos, quesos maduros, platos calientes como pastel de jaiba, carnes blancas acompañadas de salsas suaves y pastas.

Montes

La historia de Montes parece un sueño y, la verdad, fue así como comenzó, haciéndose progresivamente realidad. Fue en 1987 cuando nuestros dos ilusionados socios, Aurelio Montes y Douglas Murray, de amplia experiencia en el mundo del vino, quisieron hacer realidad sus sueños de producir vinos de una calidad muy superior a la que se estaba produciendo en Chile en aquella época. Sumaron en 1988 a los otros dos socios originales, Alfredo Vidaurre y Pedro Grand, cada uno haciendo su aporte especial y complementario, naciendo así Viña Montes, llamada en sus inicios Discover Wine Ltda. Un sueño hecho realidad, de cuatro grandes visionarios, que han logrado con el tiempo llegar con los vinos Montes y Montes Alpha a más de cien países, ser reconocidos por su extraordinaria y permanente calidad y, a la vez, atraer las miradas del mundo entero sobre los vinos que Chile puede producir.