



MONTES ALPHA - MERLOT
D.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Merlot, 10% Carmenère.

Alcohol: 14,5%.

Reposo: El 55% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: de 17 - 19° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Profundo color rojo rubí.

En nariz predominan las notas frutales maduras, de frutillas, moras y ciruelas negras. Sus 12 meses en barricas francesas permiten percibir con elegancia las notas tostadas, de caramelo, contura y vainilla, con toques de nuez moscada y canela.

En boca, se muestra muy suave, de volumen medio, con un perfecto balance entre aromas y sabores, dejando para el paladar una larga y suave sensación.

MARIDAJE

Altamente recomendado con pechuga de pato, chuletas de cordero o cerdo, pastas con pesto, cordero masala, pollo con salsa de champiñones.

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.



www.lcv.mx