



MONTES CHERUB ROSÉ
VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedades: 85% Syrah, 15% Grenache.

Alcohol: 13,0%.

Reposo: La fermentación se conduce controladamente a temperaturas entre 13 y 15 °C y se prolonga por alrededor de 15 días.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Presenta un elegante y cristalino color piel de cebolla.

Sus aromas son elegantes y expresivos. Comienza con notas de berries rojos como zarzaparrilla y cerezas frescas, también se sienten sutiles notas de granada y golosinas. Su boca es fresca, crocante, de volumen medio y larga persistencia, donde van emergiendo más aromas como tunas maduras, merengue y bizcocho.

MARIDAJE

Se recomienda con Salmón con salsa de champiñones, Paella valenciana, Pasta con queso mozzarella, Sushi, Atún grillado, Pizza, Pollo Teriyaki.

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.