



MONTES CLASSIC SERIES - SAUVIGNON BLANC
D.O. ACONCAGUA COSTA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,0%.

Reposo: Sin Reposo.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De cristalino color amarillo pálido, con sutiles bordes verde claro.

En nariz se muestra intenso, muy alegre. Aromas a lima y pomelo amarillo son acompañadas de atractivas notas a piñas frescas, maracuyá y flores de azahar. Tenues notas a ají verde acompletejan el costero perfil aromático que se manifiesta muy de acorde a su expresión en boca. Jugoso, equilibrado, de una acidez natural acentuada que lo vuelve fresco, estructurado y de final persistente.

MARIDAJE

Muy recomendado con sushi, ensalada César, ceviche, camarones al ajo, Mahi-Mahi a la parrilla, pasta primavera, sopa de mariscos y pollo al limón.

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