



MONTES CLASSIC SERIES - CABERNET SAUVIGNON
D.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

Alcohol: 14,3%.

Reposo: 45% pasa por 8 meses en barricas de roble francés de 2do y 3er uso.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 17 - 19° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo rubí con matices violeta, muy brillante y vivaz. En nariz destaca la fruta roja fresca y las especias dulces. Una sutil nota a licor de casis se mezcla con aromas a contería y tabaco fresco. Suaves tostados, cedidos por el roble francés, son percibidos de fondo los que además aportan en sensaciones dulces hacia el paladar medio. En boca es fresco y jugoso, con taninos muy suaves pero bien estructurados. De volumen medio y nal de buena persistencia frutal, muy acorde a todo lo percibido en nariz.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Paella, carnes magras, aves, pastas y quesos semicurados.

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