



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 14,5%.

Reposo: 45% pasa por 10 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

Profundo color rojo con tintes violáceos. Presenta una gran potencia en nariz, resaltando las frutas maduras de tipo berries negros y rojos, con notas de ciruelas secas y licor de cassis. Gracias a sus 10 meses en roble francés, se percibe una buena intensidad de tostado, con aromas de chocolate, fruta contada y vainilla, todo muy bien acoplado con la fracción frutal. La boca está muy en línea con lo que se percibe en nariz, dejando una sensación suave, de volumen medio, con una muy buena persistencia. Resaltan las notas a vainilla y además se percibe sabor a manjar de leche de fondo.

MARIDAJE

Altamente recomendado con spaghetti con salsa boloñesa, quesos, bife de chorizo con papas fritas, platos con arroz y salsas fuertes.

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