



MONTES CLASSIC SERIES - MERLOT
D.O. VALLE DE CURICO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 85% Merlot, 15% Carménère.

Alcohol: 14,5%.

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 un intenso color rojo carmín. En primer momento, impacta su pool de aromas derivados de su contacto con roble francés. Notas de dulce de leche, contura, vainilla y un leve especiado que se van entrelazando con fruta madura, como ciruelas negras, moras y especias tipo pimienta roja. En boca se muestra muy amable, con volumen medio, taninos muy bien ensamblados y además con una acidez bien balanceada. Las sensaciones frutales y de roble se conjugan muy bien en boca, prolongándose por bastante tiempo.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Pollo con salsa de champiñones y papas asadas, Pastel de Choclo, Humitas (Chilean Tamales), Ají de gallina, Lasaña.

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