



MONTES LIMITED SELECTION CABERNET SAUVIGNON / CARMENÈRE
D.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère.

Alcohol: 14,5%.

Reposo: El 47% del vino es mantenido por 10 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 17 - 19° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo rubí con intensos matices violeta, brillante. En nariz es expresivo y perfumado. En ella se perciben frescos aromas a frutos rojos y negros. Aromas especiados a pimienta roja y nuez moscada dan paso a perfumes a tabaco, chocolate negro y café. En boca es muy equilibrado, dueño de una rica acidez que lo vuelve fresco y jugoso. Sus taninos están perfectamente redondeados y le coneren estructura y volumen. Sensaciones dulces se acentúan hacia el paladar medio, que dan paso a un nal largo y muy acorde a lo percibido en nariz.

MARIDAJE

Muy recomendado con carne Mongoliana, chuletas de cerdo, spaghetti con salsa boloñesa, pizza, chuletas de cordero y risotto de champiñones.

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