



MONTES ALPHA M
D.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Merlot, 5% Petit Verdot.

Alcohol: 14,5%.

Reposo: 80% de los componentes de este vino han sido madurados por 18 meses en barricas nuevas de roble francés. El otro 20% se conserva en barricas de 2do y 3er uso por el mismo periodo de tiempo.

Capacidad de Guarda: 20 Años (Decantación recomendada, una hora.)

Temperatura de Servicio: de 17 - 19° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De un gran color rojo rubí, profundo. En nariz se perciben las notas de fruta roja madura, tipo cerezas, frutillas y ciruelas. Su permanencia por 18 meses en barrica de roble francés le da una apropiada complejidad, aportando notas de tabaco, especias dulces y un muy bien balanceado tostado de fondo. En boca se realzan estos aromas y además se muestra equilibrado y envolvente, con cuerpo medio y un largo final, lleno de sensaciones lácticas y con gran persistencia de su carácter frutal.

MARIDAJE

Altamente recomendado con pavo al horno, filete, riñones al jerez, confit de pato.

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.