



LA DAME DE MONTROSE
2º VINO DE CHÂTEAU MONTROSE
A.O.C. SAINT-ESTÈPHE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 69% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 14-18 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 19 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



El vino tiene un color rubí brillante con algunos reflejos carmesí.



La nariz todavía discreta es fresca, con aromas de madera de roble y rojo. La ventilación revela notas de humo y tabaco.



El ataque es fresco, con toques de mora y grosella negra, mientras que los sabores de regaliz emergen en el paladar medio. Una estructura muy sedosa le da al vino una longitud atractiva y armoniosa.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



La Bodega

La historia de Montrose, escrita por tres familias de propietarios durante más de dos siglos, es un reflejo de su espíritu, marcado por su búsqueda de la excelencia y por añadas legendarias. Como pioneros en el Médoc, constructores visionarios y astutos gerentes, atendieron y obtuvieron lo mejor de su terruño único. Son ellos quienes sentaron las bases a las cuales Montrose ahora debe su imagen y su lugar único en el mundo de los grandes vinos. El viñedo de 95 hectáreas (234 acres) rodea el castillo, la bodega y las dependencias en un solo barrido continuo, una característica excepcional e históricamente muy rara.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com