

MONTES MONTES ALPHA SPECIAL CUVÉE SAUVIGNON BLANC

D.O. VALLE DE LEYDA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 14,0 % Reposo: Sin Reposo.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 12 - 13 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Característico color amarillo pálido.



Este Montes Alpha Special Cuveè Sauvignon Blanc nos sorprende con un gran potencial aromático, muy típico de los Sauvignon Blanc de Leyda. Una mezcla de fruta blanca fresca, como guayaba y piña, con toques de lima y pomelo amarillo. También se dejan ver sutiles notas de azahar complementando este elegante pool de aromas.



En boca se muestra fresco, con volumen medio y muy bien lograda acidez, que permite prolongar las sensaciones por un buen tiempo en boca.



Ostras (borde negro), erizos al matico, mariscos en general con y sin yodo, ceviche de salmón, carpaccios, bruschetta de queso de cabra.



La Bodega

Fue en 1987 cuando nuestros dos visionarios 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. En 1988 sumaron 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.

