



MONTES CHERUB ROSÉ
D.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.
Variedades: 85% Syrah, 15% Grenache.
Alcohol: 13,5 %
Reposo: Sin reposo.
Capacidad de Guarda: 2 años.
Temperatura de Servicio: Servir a 12 - 13 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De delicado color rosa pálido, cristalino.



En nariz sorprende por su intensidad, en la cual predominan deliciosos aromas a frutas rojas frescas como frambuesas, frutillas y granada. Sutiles notas tropicales a piña y mango y delicados toques florales terminan por completar el encantador perfil aromático.



En boca se muestra suave, de acidez fresca y cuerpo medio, dejando una sensación amplia, cremosa, y con un final muy agradable.



Muy recomendado con sushi, salmón con salsa de champiñones, paella, pasta con salsa de camarones, canelones y lasaña.



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.