

## **MONTES FOLLY 2016**

D.O. APALTA, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

## VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto. **Variedad:** 100% Syrah.

**Alcohol:** 15,5 %

**Reposo:** 80% de los componentes de este vino han sido madurados en barricas nuevas y 20% en barricas de segundo uso por 18 meses. Todo de tipo

oble francés.

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

**Temperatura de Servicio:** Servir a 17 - 19 ° C

## **NOTAS DEL SOMMELIER**

الْمِيْ

Color rojo profundo con tonalidades violeta.

R

En nariz se presenta muy intenso, con una gran variedad de aromas que van desde los berries rojos y negros maduros, hasta una mezcla de especias dulces, pastelería y sutiles notas de cuero.



La barrica francesa se percibe muy bien integrada, entregando notas de café, chocolate de leche, y tostado. Todo muy bien balanceado y en armonía con las sensaciones en boca, que evidencian un vino muy equilibrado, con estructura potente pero a su vez elegante. Los taninos están muy bien redondeados y suaves, y sus sabores están muy acordes a la complejidad aromática.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas, cordero, ternera, chuletas de cerdo.



## 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.

