

MONTES LIMITED SELECTION SAUVIGNON BLANC D.O. VALLE DE LEYDA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,5 % Reposo: Sin Reposo.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 12 - 13 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pálido, muy cristalino, con bordes levemente verdes.



En nariz se muestra perfumado pero elegante. Predomina la fruta tropical como maracuyá y piña fresca. Notas cítricas a pomelo rosado y algo floral, que recuerda al azahar, aparecen de fondo. Notas verdes a ají verde se perciben muy sutilmente al final haciendo evidente su carácter costero.



En boca es suave, pero con una acidez natural vibrante, muy fresca. De volumen medio, en el paladar muestra suaves sensaciones minerales que le confieren un final jugoso, que perdura por un prolongado tiempo.



Muy recomendado con machas a la parmesana, ceviche de salmón, róbalo chileno y camarones al ajillo.



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.

