

MONTES LIMITED SELECTION CABERNET SAUVIGNON / CARMENÈRE D.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: El 47% del vino es mantenido por 10 meses en barricas de roble francés

de primer uso.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir a 17 - 19 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo rubí con intensos matices violeta, brillante.

[]

En nariz es expresivo y perfumado. En ella se perciben frescos aromas a frutos rojos y negros. Aromas especiados a pimienta roja y nuez moscada dan paso a perfumes a tabaco, chocolate negro y café.

En boca es muy equilibrado, dueño de una rica acidez que lo vuelve fresco y jugoso. Sus taninos están perfectamente redondeados y le coneren estructura y volumen. Sensaciones dulces se acentúan hacia el paladar medio, que dan paso a un nal largo y muy acorde a lo percibido en nariz.



Muy recomendado con carne Mongoliana, chuletas de cerdo, spaghetti con salsa boloñesa, pizza, chuletas de cordero y risotto de champiñones.



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.

