

## **MONTES MONES ALPHÁ M**D.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

## VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Merlot,

5% Petit Verdot. **Alcohol:** 14,5 %

**Reposo:** 80% de los componentes de este vino han sido madurados por 18 meses en barricas nuevas de roble francés. El otro 20% se conserva en barricas

de 2do y 3er uso por el mismo periodo de tiempo.

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

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

## NOTAS DEL SOMMELIER

Ę

De un gran color rojo rubí, profundo.



En nariz se perciben las notas de fruta roja madura, tipo cerezas, frutillas y ciruelas. Su permanencia por 18 meses en barrica de roble francés le da una apropiada complejidad, aportando notas de tabaco, especias dulces y un muy bien balanceado tostado de fondo.



En boca se realzan estos aromas y además se muestra equilibrado y envolvente, con cuerpo medio y un largo final, lleno de sensaciones lácticas y con gran persistencia de su carácter frutal.



Altamente recomendado con pavo al horno, filete, riñones al jerez, confit de pato.



## 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.

