



MONTES OUTER LIMITS - SAUVIGNON BLANC D.O. VALLE DE ACONCAGUA, ZAPALLAR, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedad: 100% Sauvignon Blanc.
Alcohol: 13,5 %
Reposo: 6 a 8 meses sobre sus lías en acero inoxidable.
Capacidad de Guarda: 3 años
Temperatura de Servicio: Servir a 10 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  De color amarillo pálido.
-  Se muestra muy perfumado, con evidentes notas de maracuyá, guayaba y piña..
-  En boca nos demuestra una vez más el terroir de Zapallar, con una vibrante acidez, volumen medio y muy prolongado final.
-  Se recomienda acompañar con Ostras, erizo, mariscos en general, ceviche de salmón, carpaccios, queso de cabra.



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.