

## **MONTES PURPLE ANGEL 2017**

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

## VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 92% Carmenère, 8% Petit Verdot.

**Alcohol:** 14,5 %

**Reposo:** 80% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 18 meses en barricas nuevas de roble francés y 20% en barricas de roble francés

de 2do uso.

Capacidad de Guarda: 15 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 17 - 19 ° C

## **NOTAS DEL SOMMELIER**



Revela un profundo color rojo carmín, típico de la variedad



En aromas se muestra complejo, con un marcado aporte de berries negros como moras y arándanos maduros. Además, se percibe ciruela seca, almíbar de cerezas y fruta contada. Su paso de 18 meses por roble francés nos entrega un complejo conjunto de aromas tostados, frutos secos, especias dulces y notas lácticas y vainilla.



En boca, sus sabores están en plena concordancia con los aromas, dejando sensaciones frutales y lácticas en gran equilibrio con el tostado. Se siente balanceado, de gran volumen y una prolongada persistencia.



Altamente recomendado con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo, canelones.



## 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.

