

MONTES SPARKLING ANGEL BRUT

D.O. VALLE DE ACONCAGUA, ZAPALLAR, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco espumoso, Método tradicional (Champenoise).

Variedades: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

Alcohol: 12,0 %

Reposo: Reposó por 36 meses en sus lías con lo cual se logra un espumante

sutil y suntuoso en boca. Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo pajizo brillante con leves matices dorados.

Aromas a flores blancas y frutas frescas, aromas de migas de pan y tostados suaves de frutos secos, avellanas y nueces.

En boca balanceado y de buena acidez, con chispeante y fina espuma, cremoso y sedoso en paladar medio y con un fresco y persistente retrogusto frutal.

Se recomienda acompañar con Carnes blancas con morillas, ostras y langosta o un quiche con champiñones. Ideal como aperitivo y para acompañar postres de frutas.



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.

