

MONTES TAITA 2010

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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 85% Cabernet Sauvignon, 15% a elección del enólogo.

Alcohol: 15,0 %

Reposo: El 100% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 24

meses en barricas nuevas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 15 Años (Decantación recomendada, una hora.)

Temperatura de Servicio: Servir a 17 - 19 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

Tã~

Impresionante color rojo, muy profundo.



Altamente perfumado, con un amplio mix de aromas a berries rojos y negros maduros, confitura, y especias dulces. Los aromas aportados por la barrica están muy bien acoplados, aportando notas de toffee y nuez moscada, con un equilibrado tostado.



En boca se muestra muy bien estructurado, de taninos presentes pero bien ensamblados, que le dan amplitud y soporte en boca por mucho tiempo. Aparecen notas lácticas de yogurt, y se refuerzan las especias dulces.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas al carbon, short-rib, guisados, pato con salsa de ciruela, caza.



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.

