

MONTES TWINS | RED BLENDD.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 35% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 25% Carmenère,

10% Tempranillo. **Alcohol:** 14,5 %

Reposo: 50% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble Francés

de primer, segundo y tercer uso. **Capacidad de Guarda:** 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 17 - 19 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

De intenso color rojo rubí de tonos violetas.



En nariz es perfumado, con interesantes aromas a fruta negra y roja madura como higos y casís, típicos del Cabernet Sauvignon que le coneren tipicidad colchagüina. El Syrah se hace presente con mucha sutileza, mostrando aromas que recuerdan a especies dulces y leves toques a cuero que lo potencian en carácter. Un suave tostado y aromas a pastelería evidencian su paso por barricas de roble francés.



En boca se percibe el tempranillo con su típico frescor y jugosidad. Sus taninos suaves y perfectamente redondeados son, sin duda, el mejor aporte que una cepa como el Carmenère le puede ceder a este blend, convirtiéndolo en un vino entretenido y dueño de un nal persistente con placenteras sensaciones dulces.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas a la parrilla, guisados, pastas condimentadas, venado.



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.

