



MONTES MONTES ALPHA CARMENÈRE D.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Carmenère, 10 % Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 55% del vino es mantenido por 12 meses roble francés de primer, segundo y tercer uso.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 17 - 19 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De profundo color rojo rubí con matices violetas muy llamativo.



En nariz destaca por su complejidad y elegancia. Podemos distinguir con facilidad, deliciosos aromas a frutos rojos y negros maduros, los cuales se funden con deliciosos aromas a chocolate, café-moca y pastelería. Todos ellos muy en balance con ciertas notas especiadas que se asoman de fondo. El roble francés le cede algunas notas tostadas que acomplejan su perfil aromático, y además le cede suaves sensaciones de dulzor.



En boca es un vino con mucho carácter y tipicidad de Carmenère, dueño de una rica acidez muy balanceada y de volumen generoso. Sus taninos aterciopelados, dan paso a un final muy largo y memorable..



Altamente recomendado con carnes rojas, carne mongoliana, chuletas de cerdo, spaghetti con salsa bolognesa, chuletas de cordero, raviolos de champiñones.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com