



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 95% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: El 50% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 17 - 19 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rojo rubí con bordes violetas.



En nariz es intenso, de gran elegancia y complejidad. Destacan aromas a berries rojos y negros frescos sobre un fondo oral muy delicado que recuerda a violetas. Aromas tostados y a dulce de leche aparecen en conjunto a sutiles notas lácticas y a vainilla.



En boca es muy balanceado, de taninos redondos y volumen generoso. Dueño de una rica acidez natural que lo convierte en un vino jugoso hacia al paladar medio. Su nal es elegante y nos deja suaves y satisfactorias sensaciones dulces por un prolongado tiempo.



Este Malbec acompaña muy bien a la mayoría de las carnes rojas y blancas pero tiene una anidad especial con cerdo y pollo a la parrilla, especialmente cuando están preparadas con salsa barbecue. También acompaña muy bien al estofado de carne, ají con carne y platos con mole mexicano.



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