



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: El 55% 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



Profundo color rojo rubí.



En nariz predominan las notas frutales maduras, de frutillas, moras y ciruelas negras. Sus 12 meses en barricas francesas permiten percibir con elegancia las notas tostadas, de caramelo, contura y vainilla, con toques de nuez moscada y canela.



En boca, se muestra muy suave, de volumen medio, con un perfecto balance entre aromas y sabores, dejando para el paladar una larga y suave sensación.



Altamente recomendado con pechuga de pato, chuletas de cordero o cerdo, pastas con pesto, cordero masala, pollo con salsa 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.