



MONTES MONTES ALPHA PINOT NOIR D.O. ACONCAGUA COSTA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 30% del vino es almacenado en barricas de roble francés durante 10 meses. 16% barrica nueva y 14% barrica de 2do y 3er uso.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 15 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí con suaves tonos violeta, brillante.



En nariz es delicado y muestra exquisitos aromas a frutos rojos que recuerdan a guindas ácidas y frutillas frescas. Perfumes orales recuerdan a rosas, violetas y otras ores silvestres. Sutiles notas a tabaco fresco se entrelazan con aromas a contería sobre un fondo a dulce de leche.



En boca es suave, de una rica acidez que se marca hacia el paladar medio coniriéndole jugosidad y realzando la fruta. Sus taninos son muy suaves y redondos, y su peso en boca le cede carácter y estructura a este Pinot noir, que se abre paso hacia un nal largo, elegante y con mucha tipicidad de clima costero.



Altamente recomendado con pasta al pesto, sopas suaves y cremosas (champiñones, pollo), chuletas de ternera, salmón, queso Camembert, risotto de champiñones, ensalada de rúcula con hierbas y bruschetta.



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.