



MONTES CHERUB ROSÉ

D.O. VALLE DE COLCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedades: 85% Syrah, 15% Grenache.

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: La fermentación se conduce controladamente a temperaturas entre 13 y 15 °C y se prolonga por alrededor de 15 días.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 12 - 13 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Presenta un elegante y cristalino color piel de cebolla.



Sus aromas son elegantes y expresivos. Comienza con notas de berries rojos como zarzaparrilla y cerezas frescas, también se sienten sutiles notas de granada y golosinas.



Su boca es fresca, crocante, de volumen medio y larga persistencia, donde van emergiendo más aromas como tunas maduras, merengue y bizcocho.



Muy recomendado con sushi, salmón con salsa de champiñones, paella, pasta con salsa de camarones, canelones y lasaña.



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.