



MONTES LIMITED SELECTION PINOT NOIR D.O. ACONCAGUA COSTA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 35% permanece de 6 a 7 meses en barricas de roble francés. El resto permanece en cubas de acero inoxidable

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 15 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Es un rojo rubí o "sangre de pichón", muy brillante!



En nariz se muestra de potencia media, algo tímido. Posteriormente explotan muy bien la fruta y el elegante aporte de su contacto con roble francés. Los aromas pasan de frutos rojos y negros frescos, como cerezas, moras, guinda seca, jugo de ciruela, y zarzaparrilla a sutiles notas de tabaco, vainilla, humo y caramelo.



En boca se muestra muy suave y elegante, con una rica acidez y de sensaciones muy ajustadas a lo que ya en nariz se percibe, sensaciones que se prolongan largamente en el paladar.



Muy recomendado con fettuccini Alfredo, sopas suaves y cremosas (champiñones, pollo), chuletas de ternera, salmón, queso Camembert, risotto 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.