



MONTES OUTER LIMITS - SAUVIGNON BLANC

D.O. VALLE DE ACONCAGUA, ZAPALLAR, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 6 a 8 meses sobre sus lías en acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo pálido.



Se muestra muy perfumado, con evidentes notas de maracuyá, guayaba y piña..



En boca nos demuestra una vez más el terroir de Zapallar, con una vibrante acidez, volumen medio y muy prolongado final.



Se recomienda acompañar con Ostras, erizo, mariscos en general, ceviche de salmón, carpaccios, queso de cabra.



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.