



## **MONTES MONTES ALPHA SPECIAL CUVÉE CHARDONNAY** D.O. VALLE DE ZAPALLAR, CHILE.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedades:** 100% Chardonnay.

**Alcohol:** 13,5 %

**Reposo:** El 40% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés.

**Capacidad de Guarda:** 8 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 12 - 13 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Esta versión de nuestro Montes Alpha Special Cuvée Chardonnay, mantiene su característico color dorado medio.



En nariz se percibe una gran influencia de fruta tropical madura, como papayas, mango y pomelo, muy bien entrelazados con el distinguible aporte de la barrica francesa, que le suma complejidad y carácter, con notas de vainilla y avellanas tostadas, además con sutiles notas lácticas.



En boca sorprende con una sensación mineral, muy duradera, que se complementa muy bien con su gran estructura y diversidad de sabores.



Este vino es muy versátil. Muy recomendado con tártaro de salmón, langosta y mariscos frescos, quesos maduros, platos calientes como pastel de jaiba, carnes blancas acompañadas de salsas suaves y pastas.



### 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.