



Montes Alpha Cabernet Sauvignon

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 90% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Vinificación: Envejecido 12 meses en barricas francesa (1/3 nuevas, 1/3 con uso, 1/3 con dos usos). Sólo un filtrado muy ligero.

Notas de Cata: De intenso color rojo rubí. En nariz se muestra elegante, complejo e intenso, con aromas a violetas acompañados de frutos rojos y negros, evocaciones de moras, chocolate, pimienta negra y caja de cigarrillos, mientras la madera de roble le agrega notas de vainilla, butterscotch y café. Un vino en perfecto balance que muestra una gran elegancia, de taninos firmes y redondos, gran estructura, cuerpo medio y un largo y persistente final.

Temperatura de Servicio: Servir 18° C.

Decantación: Se recomienda decantar a lo menos 30 minutos; preferible 1 hora.

Grado Alcohólico: 14.1° G.L.

Gastronomía: Altamente recomendado con carnes rojas, parrillas, chuletas de cerdo, spaghetti con salsa Boloñesa, chuletas de cordero, quesos madurados.