

# Montes Alpha Carmenère

**Capacidad:** 0,750 L.

**Variedad de Uvas:** 90% Carmenère y 10% Cabernet Sauvignon.

**Denominación de Origen:** Valle de Colchagua – Viñedo el Arcángel de Marchigüe.

**Vinificación:** La cosecha es realizada a mano usando pequeñas cajas para mantener las uvas en perfectas condiciones antes de comenzar el proceso de vinificación.

Las uvas son maceradas a bajas temperaturas (9° C) por 7 días antes de la fermentación. La fermentación dura 10 días, periodo en el cual se realizan pocos remontajes para obtener color y taninos suaves, una vez terminada la fermentación, el vino se traslada a barricas francesas por 12 meses (1/3 nuevas, 1/3 con un solo uso, 1/3 con 2 usos). Sin filtrar

**Notas de Cata:** Profundo color rojo rubí, con bordes violeta muy llamativos. En nariz se perciben intensas notas de frutos rojos y negros maduros, así como confitura y aromas de pastelería. Las notas tostadas del roble francés le entregan un gran carácter y complejidad, con suaves toques de vainilla y café, que se entremezclan muy bien con los aromas de violeta y especias dulces. En boca es suave, de taninos sedosos y gran volumen. Se incrementan los sabores lácticos y dulces en boca, dejando un final muy agradable.

**Temperatura de Servicio:** Servir a 18° C.

**Decantación:** Por lo menos 30 min. para permitir que el vino se abra y alcance su máxima expresión.

**Grado Alcohólico:** 14.5° G.L

**Gastronomía:** Altamente recomendado con carnes rojas, carne Mongoliana, chuletas de cerdo, spaghetti con salsa Boloñesa, chuletas de cordero, raviolis de champiñones. Va bien con platos de mucho condimento.



**MONTES®**  
PRIDE IN WINEMAKING

