

Montes Alpha Chardonnay

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 100% Chardonnay.

Denominación de Origen: Valle de Casablanca.

Vinificación: Envejecimiento en barrica: 40% del vino 12 meses en barricas francesas (25% nuevas, el 75% restante, segundo y tercer uso). Filtrado de una sola placa antes del proceso de embotellamiento.

Notas de Cata: De un intenso color dorado con destellos verdes, un vino limpio y brillante, fuerte y frutoso, demostrando el maravilloso carácter propio de las uvas Chardonnay de Casablanca que le dan origen. En nariz aparecen notas de frutos tropicales tales como piña y algo de plátano, todo esto acompañado con notas exquisitas de vainilla provenientes del envejecimiento en barricas de encina francesa. En boca, se sienten presentes frutas como el plátano, melón, piña y frutas tropicales en primer plano, con una madera muy bien integrada, dando elegancia sin cubrir la fruta del vino. Un vino de gran suavidad que mantiene el frescor característico del Valle de Casablanca. Su final es largo y muy placentero.

Temperatura de Servicio: 12° C.

Grado Alcohólico: 14.1° G.L.

Gastronomía: Altamente recomendado con ensalada Cesar, pescado a la plancha, langosta, chuletas de cerdo asadas, salmón a la plancha con salsa de alcaparras.

