



Montes Alpha M

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Merlot y 5% Petit Verdot.

Denominación de Origen: Viñedos de Apalta (de sus laderas más empinadas) – Valle de Colchagua.

Notas de Cata: De intenso color rojo oscuro. Muy elegante con taninos finos y sedosos. Este vino posee una armoniosa estructura, combinado con una expresión de fruta generosa y un carácter muy distinguido, mostrando aromas de frutos rojos, cassis y grosellas silvestres. En boca el vino es intenso con atractivas notas a vainilla y café mientras el 5% de Petit Verdot entrega un elemento adicional de complejidad. Es un vino atractivamente concentrado, de gran volumen, con un intenso carácter, suaves taninos y muy, muy largo final.

Temperatura de Servicio: 18° C.

Decantación: Muy recomendada al menos 1 hora para disfrutar de mejor manera este vino, permitirá que florezca y respire.

Grado Alcohólico: 14.5° G.L.

Gastronomía: Con toda alta gastronomía de cordero, vacuno, pavo al horno, confit de pato, foie gras, salchichas y aves de caza. Quesos: provolone, roquefort, camembert, parmesano y cabra maduro.

