



MONTES[®]
PRIDE IN WINEMAKING



Montes Alpha Merlot

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 90% Merlot, 10% Carmenère.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Vinificación: 12 meses en barricas francesas (1/3 nuevas, 1/3 segundo uso y 1/3 tercer uso). Un tenue filtrado.

Notas de Cata: De un color rojo profundo e intenso. En nariz presenta aromas a frutas rojas, especialmente ciruelas y frutillas, acompañado de coco y moras e interesantes notas florales que se mezclan de manera perfecta con los sabores a café, tabaco y vainilla asociados a sus 12 meses de guarda en barrica francesa. En boca es un vino de gran cuerpo con una suave textura, donde se mezclan deliciosos sabores a ciruela y taninos suaves. Un vino de gran delicadeza con un largo, persistente, suave y agradable final.

Temperatura de Servicio: Servir entre 17° C y 18° C.

Decantación: Se recomienda un mínimo de 30 minutos.

Grado Alcohólico: 14.5° G.L.

Potencial de Guarda: Puede ser disfrutado ahora, o bien guardar en óptimas condiciones por 10 años.

Gastronomía: Altamente recomendado con pechuga de pato, chuletas de cordero o cerdo, pastas con pesto, cordero masala, ensalada capresa.