

Montes Alpha Syrah

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 90% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon y 3% Viognier.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Notas de Cata: Profundo color rojo rubí con tonos violeta. En nariz se presenta frutal: bayas negras y rojos maduros, ciruelas en almíbar, confitura, notas de cuero y humo, jamón serrano y notas de chocolate y moca proporcionadas por el roble francés, además de una leve notas floral aportada por la pequeña fracción de Viognier en su composición. En boca es un vino balanceado, con taninos muy suaves. De estructura y volumen notables, con sabores derivados de la fermentación maloláctica, de yogurt y toffee, con un final largo y agradable.

Temperatura de Servicio: Servir a 18° C.

Decantación: Se recomienda decantar a lo menos 30 minutos aumentando su placer.

Grado Alcohólico: 14.1° G.L.

Gastronomía: Altamente recomendado con carnes rojas, chuletas de cerdo, jamón serrano, chuletas de cordero con reducción balsámica, pavo ahumado, ravioli, chorizos y pasta con salsa puttanesca.



MONTES[®]
PRIDE IN WINEMAKING

