



Montes Purple Angel Carmenère

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 92% Carmenère y 8% Petit Verdot.

Denominación de Origen: 50% Apalta y 50% Marchigüe - Valle de Colchagua.

Vinificación: Las uvas han sido cuidadosamente cosechadas a mano. Los racimos pasan por un proceso de selección a mano con un equipo de 14 personas quienes permiten que sólo la mejor fruta ingrese al tanque. Durante el proceso de 18 meses de guarda en barricas nuevas de robles francés, el vino es trasegado 3 veces para eliminar las lías del vino, y la entrada de aire para ayudar a la evolución y madurez del vino. Una vez que se logra el ensamblaje final, si el vino se observa totalmente transparente sin evidencias de presión microbológica, no se requerirá filtración, por lo tanto, el vino es embotellado sin ser filtrado.

Notas de Cata: Purple Angel muestra toques de especias típicos del Carmenère, con taninos maduros, generosos y suaves. Es un vino de gran cuerpo, intenso, de gran estructura, que combina grosella rojas, frutos negros especiados y chocolate amargo en boca con seductores aromas a frambuesa, frutillas silvestres y moras. Es muy atractivo con un intenso y muy largo final. ¡Definitivamente un Carmenère único!

Temperatura de Servicio: 18° C.

Decantación: Se recomienda decantar por lo menos 30 minutos, preferiblemente 1 hora para disfrutar de mejor manera este vino, permitirá que florezca y respire.

Grado Alcohólico: 14.7° G.L.

Gastronomía: Altamente recomendado con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo, canelones y risotto con champiñones. Va bien con alta gastronomía.