



MONTES[®]
PRIDE IN WINEMAKING



Montes Selección Limitada Cabernet Sauvignon/Carménère

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 70% Cabernet Sauvignon y 30% Carménère.

Denominación de Origen: Valle de Santa Cruz, Colchagua. Viñedos de Apalta.

Notas de Cata: Posee fuerza de color, de un profundo y bellissimo rojo rubí. Cierto sabor a butterscotch y notas de chocolate, tabaco, café, vainilla. Un especiado sutil lo hacen muy atractivo, otorgándole un fuerte carácter y personalidad. Los sabores a vainilla provenientes de la madera se integran muy bien, agregando complejidad y elegancia. Este es un vino con cuerpo, aunque al mismo tiempo suave y amigable al paladar, debido a los taninos dulces que componen el Carménère.

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

Decantación: Se recomienda decantar media hora antes de beber.

Grado Alcohólico: 14.5° G.L.

Gastronomía: Platos condimentados con ají y ajo, empanadas chilenas de carne, enchiladas, sándwich de roast beef con mostaza, estofado de rabo de buey, pasta a la Boloñesa.