

Montes Serie Clásica Reserva Cabernet Sauvignon

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 85% Cabernet Sauvignon y 15% Merlot.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Vinificación: La vendimia se caracterizó por tener una primavera muy fría y un verano de temperaturas promedio a un año normal, lo cual permitió obtener frutas maduras de gran boca. Debido a una cosecha de bajos rendimientos, los vinos se mostraron de mayor concentración y potencia, con una muy equilibrada acidez. Envejecimiento 6 meses en barricas de roble francés.

Notas de Cata: Presenta un atractivo color rojo rubí. En nariz tiene aromas a grosellas negras, vainilla y violetas mientras en el paladar el vino está envuelto con frambuesas y cerezas oscuras, con prevalencia de la fruta por sobre la madera. Es un vino especiado, de cuerpo medio, lleno de sabor, de atractivos frutos rojos con un toque de vainilla, moca, redondos, firmes y suaves taninos, de buena estructura y acidez.

Temperatura de Servicio: 18° C. a 19° C.

Decantación: Se recomienda decantar al menos . hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 14.1° G.L.

Gastronomía: Cordero, aves de caza, salchichas, pato, tocino, carnes rojas. También es recomendado con filete a lo pobre, paella valenciana, cannelloni y lasagna.



MONTES[®]
PRIDE IN WINEMAKING

