



Montes Serie Clásica Reserva Merlot

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 85% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Vinificación: El 45% del vino es mantenido por 8 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Filtración a través de filtros de cartucho antes de embotellar.

Notas de Cata: Atractivo y profundo color rojo-rubí. La nariz ofrece gran cantidad de frutas rojas frescas, como frutillas y cerezas, acompañadas de notas lácticas como el caramelo, yogurt y toffee. El uso de madera está bien balanceado con la fruta. En boca el vino se muestra suave, de taninos redondos y notas lácticas prominentes que llevan a un largo y placentero final.

Temperatura de Servicio: Servir entre 17° C y 19° C.

Decantación: Se recomienda decantar . hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 14.1° G.L.

Gastronomía: Muy recomendado con pollo con salsa de champiñones y papas asadas, sopa de carne y vegetales, empanadas de carne, lasaña.