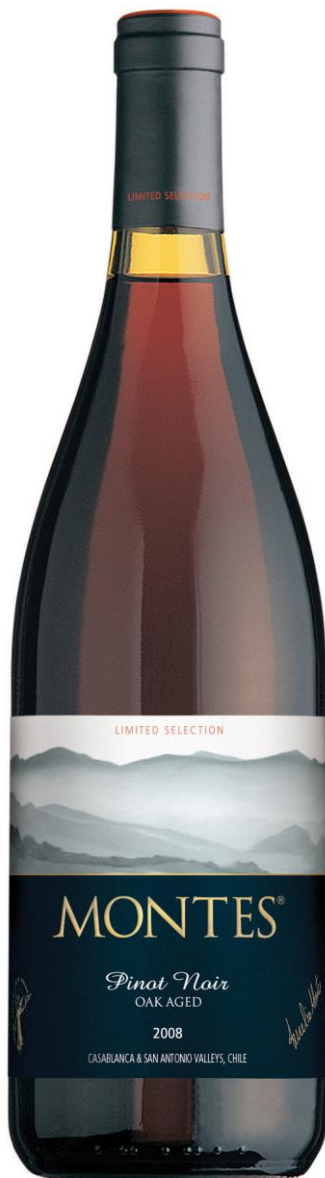


### **MONTES “Limited Selection” Pinot Noir 2008**

---



*Color rubí oscuro y profundo. Las uvas provienen del reconocido Valle de Casablanca. Normalmente las uvas se cosechan a fines de marzo, cuando alcanzan el grado perfecto de madurez. Con el uso de una maceración previa a la fermentación en frío, obtenemos los aromas típicos del Pinot Noir. Cinco meses en barricas nuevas y usadas de roble francés. Nariz intensa y elegante con predominancia de frutillas y notas florales de violetas, lo que hace de este Pinot Noir un vino muy atractivo y elegante. En el paladar es bien equilibrado, con taninos suaves y un nivel de acidez que le otorga frescura. Este vino se filtra muy poco, lo que resalta el color y los aromas muy característicos del Pinot Noir.*

#### **Datos Técnicos**

---

**Descripción:**

*Es un vino con un color más oscuro que lo habitual, considerando que se trata de un Pinot Noir. Los sabores son intensos y elegantes, con predominancia clara de frutillas y notas florales de violetas, lo que hace de este Pinot Noir un vino elegante y muy atractivo. En el paladar es bien equilibrado, con taninos suaves y un buen nivel de acidez que le otorga frescura, sin que sea liviano.*

**Denominación de origen:**

*Valle de Casablanca.*

**Maduración en roble:**

*5 meses en barricas de roble francés.*

**Filtrado:**

*Un filtrado suave.*

**Rendimiento del viñedo:**

*Aprox. 8 toneladas por hectárea.*

**Cepa:**

*Pinot Noir 100%.*

**Recomendaciones de guarda:**

*Tomar ahora o guardar hasta por 3 años.*

**Temperatura recomendada:**

*15° a 17° C (59° a 63° F).*

**Decantar:**

*No es necesario.*

[www.monteswines.com](http://www.monteswines.com)

*Peito de frango grelhado, com saladas verdes. Almoço em 10/03/2012.*