

## MONTES CLASSIC SERIES Merlot



*Un Merlot joven, con algo de guarda en roble. Elegante, refinado, con un marcado aroma a frutas, irresistible para los amantes del Merlot y para quienes lo prueban por primera vez. Fuerte; pimienta negra especiosa; lleno de armonía y suave al paladar. Aurelio decidió mezclar a este Merlot un 15% de Cabernet Sauvignon, para que el vino se aparejara mejor con el roble, dándole una estructura y fineza que lo harían también apto para la guarda. D.O.: Valle de Colchagua.*

### Ficha Técnica

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

#### **Descripción:**

*Este es un vino frutoso y expresivo. Con evidentes notas de frambuesas y evocaciones de mora que combinan muy bien con el carácter especiado típico de esta variedad. El roble está presente; pero permitiendo que la fruta sea el elemento principal. Este es un vino con un buen equilibrio de taninos y acidez, que resulta, finalmente, en un vino suave y amigable. Su final es largo y agradable.*

#### **Denominación de Origen:**

*Valle de Colchagua.*

#### **Envejecimiento en Roble:**

*6 meses en barricas de roble americano.*

#### **Filtración:**

*Un tenue filtrado de una sola placa.*

#### **Variedad de Uvas:**

*85% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon.*

#### **Rendimiento del Viñedo:**

*Cerca de 8-10 toneladas por hectárea (aproximadamente 4-5 toneladas por acre)*

#### **Recomendaciones de Guarda:**

*Puede disfrutarse ahora; o bien guardarse por hasta 6 años. Algunas cosechas han demostrado gran fuerza al 6º año, siendo capaces de continuar varios años más en bodega.*

#### **Temperatura Recomendable al Servir:**

*17°C a 19°C.*

#### **Decantación:**

*Recomendable, por 30 minutos.*

*Torta de legumes. Jantar em 10/03/2012.*