

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

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 sólo 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.