



MONTES
PREMIUM WINES

4

MONTES CLASSIC SERIES Malbec 2009

100% Malbec con 6 meses de guarda en barrica Francesa

Vino de gran cuerpo, redondo, suave y generoso; de un carácter claramente especiado.

Sus uvas provienen de viñedos cercanos a los 100 años en el reconocido Valle de Colchagua

El vino presenta un color rojo rubí, mostrando un carácter poderoso y elegante al mismo tiempo, con notas a moras, ciruelas y un toque de caramelo y especias que se combinan perfectamente con la vainilla producto de la guarda en barrica Francesa.

Un vino corposo, de taninos maduros y un seductor paladar medio que presenta un final largo y agradable.

Disfrútelo con carnes rojas, pasta con salsa boloñesa, quesos, arroces y platos condimentados

Ficha Técnica

www.monteswines.com



Denominación de Origen:
Valle de Colchagua.

Envejecimiento en Roble:
6 meses en roble Frances

Filtración:
Una filtración de tierra y otra de placa antes del embotellamiento.

Rendimiento del Viñedo:
9 toneladas por hectárea (alrededor de 4.2 toneladas por acre).

Variedad de Uva:
100% Malbec.

Recomendaciones de Guarda:
Hasta 5 años.

Temperatura Recomendable al Servir:
17° a 18° Celsius. (64° – 66° Fahrenheit)

Decantación:
Se recomienda decantar media hora antes de beber.

PROVA DA SAFRA 2010

Assado de maminha recheada com gorgonzola e saladas verdes. Bifes de soja à milanesa.
Almoço em 11/03/2012, com Filhão & Cias.