

MONTES ALPHA Merlot 2008

Un Merlot con un color rojo profundo e intenso. En nariz presenta aromas a frutas rojas, especialmente ciruelas y frutillas, acompañado de interesantes notas florales que se mezclan de manera perfecta con los sabores a café y tabaco asociados a sus doce meses de guarda en barrica

En boca es un vino de gran cuerpo con una suave textura, donde se mezclan deliciosos sabores a fruta y taninos suaves, Un vino de gran delicadeza con un largo, suave y agradable final

Ficha Técnica

Descripción:

Bello color rubí, de gran intensidad. Fruta excepcional y concentrada. Invade el olfato con cereza negra, sugerencias de pimienta negra, notas de tabaco y chocolate dulce. Un vino corposo y bien equilibrado. Redondo y aterciopelado en el paladar medio. Con taninos suaves y maduros. La barrica Francesa se integra bien, añadiendo toques de vainilla, seguidos de un final largo y suave. Muy, muy elegante.

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua. La mayor parte de las uvas provienen de nuestra ahora famosa propiedad "La Finca de Apalta", en el Valle de Colchagua, con reputación de producir los mejores tintos de Chile.

Envejecimiento en Encina:

12 meses en barricas francesas (1/3, nuevas; 1/3, segundo uso; 1/3 tercer uso).

Filtración:

Filtrado muy tenue.

Rendimiento del Viñedo:

7 toneladas por hectárea (cerca de 3-4 toneladas por acre)

Variedad de Uvas:

85% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon.

Recomendaciones de Guarda:

Puede ser disfrutado ahora, o bien guardarse por 5 a 6 años.

Temperatura Recomendable al Servir:

17°C a 18°C.

Decantación:

Se recomienda un mínimo de 30 minutos.

