

MONTES CLASSIC SERIES Cabernet Sauvignon 2009



El vino presenta un atractivo color rojo rubí. Elaborado de 85% Cabernet Sauvignon y 15% Merlot para aumentar su sedosidad y complejidad, ambos provenientes del reconocido Valle de Colchagua

En nariz se presenta lleno de capas de caramelo, canela con aromas a menta y prevalencia de la fruta por sobre la madera. Un vino especiado, lleno de sabor, de buen cuerpo, fruta y taninos firmes. Un final largo y cautivante.

El vino tiene 6 meses de envejecimiento en barricas Francesas. Se recomienda para guarda

Ideal para ser disfrutado con carnes, tortilla de papas, filet au poivre, paella valenciana, pastas o como vino por copa

Ficha Técnica

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua.

Envejecimiento en Roble:

Seis meses en barricas de roble Frances

Filtración:

Filtrado de una placa.

Rendimiento del Viñedo:

9 toneladas por hectárea (cerca de 4.2 toneladas por acre).

Variedad de Uvas:

85% Cabernet Sauvignon; 15% Merlot.

Recomendaciones de Guarda:

Hasta 5 años.

Temperatura Recomendable al Servir:

18°C a 19°C.

Decantación:

Se recomienda decantar al menos media hora.

*Churrasco, com endívias e abobrinhas assadas na brasa.
Almoço em 28/04/2012, com a Turma de Campo Mourão & Filhotes.*