



# MONTES *classic series*<sup>®</sup>

## Merlot | 2011



Montes Classic Merlot es un vino afrutado 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. Posee un buen equilibrio de taninos y acidez que resulta, finalmente, en un vino suave y amigable. Su final es largo y agradable.

### INFORMACION TECNICA

**Denominación de Origen:**  
Valle de Colchagua.

**Guarda:**  
Seis meses en barricas de roble francés.

**Rendimiento:**  
Cerca de 8 a 10 toneladas por hectárea  
(aproximadamente 3 a 4 toneladas por acre).

**Variedad:**  
85% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon.

**Producción:**  
54.000 cajas de 12 x 750ml.

### SUGERENCIAS

**Recomendaciones de Guarda:**  
Puede disfrutarse de inmediato o guardarse en bodega por 6 años.

**Temperatura Recomendada al Servir:**  
17°-18° C (62°-64° F).

**Decantación:**  
Se recomienda decantar al menos media hora.

**Maridajes:**  
Altamente recomendado con pollo con salsa de champiñones y papas asadas, pastel de choclo, humitas (Chilean tamales), ají de gallina, lasaña.

### ANALISIS BASICO

Alcohol _____	13.8°
Acidez Total (H2 SO4) ____	3.51 g/l.
Azúcar Residual _____	2.92 g/l.
pH _____	3.47 g/l.
Acidez Volátil (C2H4O2) —	0.46 g/l.
SO2 Libre _____	0.026 g/l.