



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 vino por copa.

FICHA TECNICA

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua.

Envejecimiento en Roble:
Seis meses en barricas de roble francés.

Filtración:
Filtrado de una placa.

Rendimiento del Viñedo:
9 toneladas por hectárea.

Variedad de Uvas:
85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda:
Hasta 5 años.

Temperatura Recomendada al Servir:
18° - 19° C.

Decantación:
Se recomienda decantar al menos media hora.

www.monteswines.com

Panquecas. Jantar em 14/11/2013 com a Turma da Praia.