



## MONTES *classic series*<sup>®</sup>

### Cabernet Sauvignon | 2011



Elaborado con 85% Cabernet Sauvignon y 15% Merlot para aumentar su suavidad y complejidad, ambos provenientes del reconocido Valle de Colchagua. El vino tiene seis meses de envejecimiento en barricas francesas y presenta un atractivo color rojo rubí. En nariz tiene aromas a caramelo, canela y menta con prevalencia de la fruta por sobre la madera. Un vino especiado, lleno de sabor, de buen cuerpo. En boca muestra frutas rojas, como frambuesa y cereza, con un toque a vainilla, moca y taninos firmes, acompañadas por una buena acidez y un final largo y cautivante. Un vino sofisticado y elegante con toda la expresión del terroir del Valle de Colchagua.

#### INFORMACION TECNICA

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

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

**Rendimiento:**  
9 toneladas por hectárea  
(cerca de 3.6 toneladas por acre).

**Varietal:**  
Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

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

#### SUGERENCIAS

**Recomendaciones de Guarda:**  
Puede disfrutarse de inmediato o guardarse en bodega por 5 años.

**Temperatura Recomendada al Servir:**  
18°-19° C (64°-66° F).

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

**Maridajes:**  
Altamente recomendado con plateada con papas fritas, filete a lo pobre, paella valenciana, cannelloni y lasagna.

#### PUNTAJES

**Cosecha 2011:**  
90 puntos – Wine Advocate

**Cosecha 2010:**  
89 puntos – Wine Advocate

#### ANALISIS BASICO

**Alcohol** \_\_\_\_\_ 14.0°  
**Acidez Total (H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>)** \_\_\_\_ 3.20 g/l.  
**Azúcar Residual** \_\_\_\_\_ 2.85 g/l.  
**pH** \_\_\_\_\_ 3.51 g/l.  
**Acidez Volátil (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>O<sub>2</sub>)** – 0.46 g/l.  
**SO<sub>2</sub> Libre** \_\_\_\_\_ 0.026 g/l.

[www.monteswines.com](http://www.monteswines.com)

*Camarões empanados, batatas sauté e saladas. Almoço em 01/02/2014.*