



MONTES *classic series*[®]

Malbec | 2011



Montes Classic Malbec presenta un color rojo rubí, mostrando un carácter poderoso y elegante al mismo tiempo, con notas a moras, ciruelas, un toque de caramelo y especias que se combinan perfectamente con la vainilla, producto de la guarda en barrica francesa. Un Malbec de gran cuerpo, redondo, suave y generoso con un carácter claramente especiado, de taninos finos y maduros con un seductor paladar medio que presenta un final largo y agradable. Sus uvas provienen de viñedos cercanos a los 100 años en el reconocido 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).

Variedad:
Malbec 100%.

Producción:
37.000 cajas de 12 x 750ml.

SUGERENCIAS

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

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

Decantación:
Se recomienda decantar al menos media hora.

Maridajes:
Altamente recomendado con spaghetti con salsa boloñesa, quesos, bife de chorizo con papas fritas, risotto con champiñones, cordero patagónico.

ANALISIS BASICO

Alcohol _____ 13.8°
Acidez Total (H2 SO4) ____ 3.38 g/l.
Azúcar Residual _____ 3.00 g/l.
pH _____ 3.46 g/l.
Acidez Volátil (C2H4O2) — 0.51 g/l.
SO2 Libre _____ 0.026 g/l.

www.monteswines.com

Churrasco durante o jogo Brasil x Alemanha em 08/07/2014.