

MONTES ALPHA Cabernet Sauvignon 2008

Uno de los más preciados Cabernet chilenos, envejecido durante 12 meses en encina francesa. De un intenso color rubí, evoca frutas rojas, grosellas negras, chocolate y la madera de una cigarrera, en equilibrio con una bien integrada encina (encina francesa Alliers, de grano fino). De gran complejidad en la boca, en el paladar medio resulta corposo y equilibrado, con una persistencia duradera y un final remarcable. Aunque se trata de un vino soberbio tal cual es, se considera también un gran vino para guarda. Nuestra primera versión, de 1987 ha sido recientemente seleccionada entre los mejores vinos de diez años en el mundo (18º lugar) y nuestra versión 1990 está catalogada en el décimo lugar mundial por la revista WINE, del Reino Unido.

Ficha Técnica

Descripción:

Más profundo en color, la expresión del Cabernet Sauvignon se muestra en este vino evidente y elegante. Contiene mucha fruta, por lo que puede permanecer fácilmente envejeciendo en barrica de encina francesa por un año.

Denominación de Origen:

Santa Cruz, Colchagua. Las uvas provienen de nuestra ya famosa propiedad, "La Finca de Apalta", en el Valle de Apalta, que ostenta la reputación de ser el mejor terruño para la producción de tintos en Chile.

Envejecimiento en Encina:

12 meses en barricas de encina francesa (1/3 nuevas, 1/3 con un uso, 1/3 con dos usos).

Filtración:

Sólo un filtrado muy tenue.

Rendición del Viñedo:

Cerca de 7 toneladas por hectárea (alrededor de 3-5 toneladas por acre).

Variedad de Uvas:

88% Cabernet Sauvignon; 12% Merlot

Recomendaciones de Guarda:

Puede disfrutarse ahora o bien guardarse en bodega por 10 o más años. Algunas cosechas se han mostrado muy fuertes a los diez años, capaces de continuar en guarda varios años más.

Temperatura Recomendable al Momento de Servir:

De 17°C a 18°C.

Decantación:

Si. Al menos media hora; preferentemente una hora.



Alcatra na brasa, batatas sauté e saladas.
Almoço em 07 de maio de 2011.