



MONTES MONTES ALPHA CHARDONNAY D.O. VALLE DE CASABLANCA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 100% Chardonnay.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: El 35% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 6 años

Temperatura de Servicio: Servir a 12 - 13 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De brillante color amarillo claro con tonos dorados.



En nariz es potente y elegante. En ella se destacan notas a frutas tropicales maduras como piña, chirimoya y mango. Toques a pera y damascos acomplexan el perfil frutal. Ciertas notas florales se entrelazan muy bien con los suaves aromas a tostados que recuerdan a avellanas. De fondo, sutiles notas a espárragos y corazones de alcachofas demuestran su carácter costero.



En boca es más bien fresco, de una acidez natural crocante, pero de volumen generoso que proporciona una boca redonda y de remarcable final.



Este vino es muy versátil. Muy recomendado con tártaro de salmón, langosta y mariscos frescos, quesos maduros, platos calientes como pastel de jaiba, carnes blancas acompañadas de salsas suaves y pastas.



La Bodega

Fue en 1987 cuando nuestros dos visionarios socios, Aurelio Montes y Douglas Murray, de amplia experiencia en el mundo del vino, quisieron hacer realidad sus sueños de producir vinos de una calidad muy superior a la que se estaba produciendo en Chile en aquella época. En 1988 sumaron a los otros dos socios originales, Alfredo Vidaurre y Pedro Grand, cada uno haciendo su aporte especial y complementario, naciendo así Viña Montes, llamada en sus inicios Discover Wine Ltda.