MONTES ALPHA M®

RED WINE 2011



De intenso color rojo oscuro. Muy elegante con taninos finos y sedosos. Este vino posee una armoniosa estructura, combinado con una expresión de fruta generosa y un carácter muy distinguido, mostrando aromas de frutos rojos, cassis y grosellas silvestres. En boca el vino es intenso con atractivas notas a vainilla y café mientras el 5% de Petit Verdot entrega un elemento adicional de complejidad.

Es un vino atractivamente concentrado, de gran volumen, con un intenso carácter, suaves taninos y muy, muy largo final. Su estructura le da un potencial de guarda por sobre 20 años.

Montes Alpha Mes un "blend" de Cabernet Sauvignon (80%), Cabernet Franc (10%), Merlot (5%), y Petit Verdot (5%), que vincula las otras cepas. El Cabernet Franc resalta la elegancia de la primera variedad, y está en total armonía con la suavidad de la segunda y la austeridad de la tercera. Un gratificante Cabernet Sauvignon chileno de calidad superior.

TECHNICAL DATA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua, Viñedos de Apalta (de sus laderas más empinadas).

Filtración: Muy suave filtrado, evitando el sobre proceso.

Rendimiento del viñedo: 3.5 - 4 t/ha (1.9 toneladas por acre).

Variedades de uvas: Cabernet Sauvignon 80% + Cabernet Franc 10% + Merlot 5% y Petit Verdot 5%.

Todas han sido recolectadas durante la cosecha nocturna. Laselección ha sido realizada uva por uva.

Envejecimiento en roble: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Producción: 11.400 cajas de 6 x 750 mi.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda:

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por sobre 20 años.

Temperatura recomendada al servir: 18° C (64° F).

Decantación: Muy recomendada, al menos una hora.

Maridajes: Altamente recomendado con pavo al horno, filete, riñones al jerez, confit de pato.

PREMIOS

Cosecha 2010: 96 puntos - Wine Spectator

Cosecha 2006: 94 puntos - Wine Spectator

Cosecha 2009: 93 puntos - Wine Enthusiast

Cosecha 2005: 95 puntos - Wine Spectator

BASIC ANALYSIS

Alcohol	14.8°
pH	3.50 g/L
Acidez total (H_2SO_4)	3.57 g/L
Acidez volatil ($C_2H_4O_2$)	0.73 g/L
Azúcar residual	3.00 g/L
SO_2 Libre	0.025 mg/L