MONTES ALPHA M®

RED WINE 2012



Esta nueva cosecha de nuestro gran vino Montes Alpha M se muestra con un color rojo profundo. En nariz se percibe con una gran elegancia a la vez que potencia, con una clara predominancia de frutos rojos maduros, como cerezas, ciruelas y frambuesas. Hay notas de cassis y regaliz, en perfecto balance con los aportes de vainilla, dulce de leche y suaves notas tostadas derivadas de sus 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

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 M es 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.

FICHA TECNICA

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

Filtración:
Sólo una filtración suave previo al envasado.

Rendimiento del Viñedo:
3,5 - 4 toneladas por hectárea (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. La selección ha sido realizada uva por uva.

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

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.

ANALISIS BASICO

Alcohol	14,7°
Acidez Total (H_2SO_4)	3,86 g/lt.
Azúcar Residual	3,08 g/lt.
pH	3,48
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,64 g/lt.
SO_2 Libre	0,037 g/lt.