

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montes Alpha Cabernet Sauvignon 2013
Vinícola	Viña Montes
Safra	2013
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	90% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot
Teor Alcoólico	14,3%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro, segundo e terceiro uso (55% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	60 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 90 pts Wine Spectator 90 pts Wine Aling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Montes é uma das referências da vitivinicultura chilena, mas sua história está diretamente ligada a um vinho: o Montes Alpha Cabernet Sauvignon. Fundada em 1987 por Aurelio Montes e Douglas Murray, a vinícola lançou seu primeiro rótulo justamente naquele ano, dando início a um projeto que ajudaria a transformar a percepção dos vinhos chilenos no mercado internacional.

O Montes Alpha nasceu com uma proposta então pouco comum no Chile: produzir um vinho de categoria premium, com padrão capaz de competir nos principais mercados do mundo. Por isso, mais do que o primeiro vinho da Montes, tornou-se um dos rótulos que marcaram a evolução da indústria chilena e ajudaram a estabelecer uma nova referência de qualidade para os vinhos do país.

Elaborado no Valle de Colchagua a partir de uvas de Marchigüe e Apalta, a safra 2013 do vinho traz em sua composição 90% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot. Cerca de 55% do vinho passa por 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso.

Em termos gerais 2013 foi uma temporada mais fresca, com maturação lenta e colheita prolongada, favorecendo o desenvolvimento gradual das uvas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO
salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos