

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Montes Classic Reserva Cabernet Sauvignon 2022
<b>Vinícola</b>	Viña Montes
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle Central
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon e Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1987 no Valle de Colchagua por quatro amigos visionários, a vinícola Montes conquistou grande prestígio, especialmente por seus vinhos à base de Cabernet Sauvignon.

À frente da empresa está Aurelio Montes, um dos enólogos mais renomados do Chile, cuja competência consolidou a vinícola como referência em relação preço-qualidade e consistência.

O Montes Classic Reserva 2022 é composto por 85% de Cabernet Sauvignon e 15% de Merlot. Embora a maior parte das uvas venha do Valle de Colchagua, pequenas parcelas colhidas nos vales do Maule e Cachapoal foram adicionadas para enriquecer o exemplar.

Após a vinificação com leveduras selecionadas, uma parte do vinho amadureceu por 8 meses em barricas de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras e vermelhas frescas, como cereja, ameixa e framboesa, folha de tomate, pimenta-do-reino, baunilha e café



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

tem bom corpo e estrutura, taninos polidos e sedosos, com uma acidez suculenta; os sabores remetem as notas olfativas, com destaque para ameixa e instigantes especiarias, com um fim de boca persistente

### 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



## CULINÁRIA