

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montes Classic Reserva Chardonnay 2023
Vinícola	Viña Montes
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle Central
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barris de carvalho francês (30% novos)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1987 no Valle de Colchagua, a Viña Montes rapidamente se transformou em um dos nomes mais emblemáticos da vitivinicultura chilena.

À frente do projeto está Aurelio Montes, referência absoluta entre os enólogos do país, cuja trajetória foi decisiva para consolidar a vinícola como sinônimo de consistência e excelente relação qualidade-preço.

O Montes Classic Reserva Chardonnay 2023 nasce de uma elaboração precisa, pensada para entregar prazer e tipicidade na taça. É fruto de uvas provenientes de vinhedos localizados nos vales de Colchagua, Curicó e Maule.

A colheita manual, seguida de uma seleção criteriosa na adega, garantiram a integridade da fruta. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas. O vinho não passa pela fermentação malolática, mas 30% do volume é encaminhado para barricas de carvalho francês de 225 litros, onde permanece por 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO frutas como damasco, pêssego e carambola, frutas cítricas, oleaginosas, como amêndoas, e toques elegantes de flores brancas



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO alinhado e suculento, confirma as notas olfativas, que também se destacam no fim de boca; é um vinho refrescante, com uma boa intensidade e persistência de sabores



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 oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado