

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 maloláctica, mas 30% do volume é encaminhado para barricas de carvalho francês de 225 litros, onde permanece por 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRÍÇÃO	amarelo palha
	INTENSIDADE	baixa alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRÍÇÃO	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
Análise gustativa	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
Análise gustativa	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
		DESCRÍÇÃO 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
DESCRÍÇÃO	fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado			