

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montes Classic Reserva Malbec 2022
Vinícola	Viña Montes
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês de 225 L (40% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

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 Malbec 2022 nasce de uma elaboração precisa, pensada para entregar prazer e tipicidade na taça. É fruto de uvas Malbec provenientes de vinhedos próprios localizados em Apalta e Marchigüe, no Valle de Colchagua. 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, e, após a fermentação malolática, parte do vinho estagiou por seis meses em barricas de carvalho francês de 225 litros, 40% novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas do bosque maduras (framboesa, mirtilo, amora), ameixa, floral de violetas, pimenta-preta, cravo-da-india e toques mentolados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e corpo alinhado, tem taninos sedosos, pareando com uma acidez fresca e suculenta; a fruta negra se pronuncia em primeiro plano, permanecendo em seu deleitoso fim de boca



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

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda