

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Montes Limited Selection Cabernet-Carmenere 2022
<b>Vinícola</b>	Viña Montes
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon e Carménère
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	de 8 a 10 meses em barricas de carvalho francês (40% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	91 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Montes é uma vinícola chilena de renome, fundada em 1987 por Aurelio Montes e Douglas Murray, com o objetivo de produzir vinhos de alta qualidade. Seus vinhedos, que se estendem desde Aconcagua até Apalta, seguem práticas sustentáveis, como o uso controlado de irrigação e colheitas noturnas, para manter a frescor das uvas. A vinícola oferece uma linha diversificada de vinhos, sempre com foco na excelência e autenticidade. Um de seus destaques em termos de custo-benefício é a linha Limited Selection. Este exemplar da safra de 2022 é composto por 70% de Cabernet Sauvignon e 30% de Carménère, todas provenientes do Valle de Colchagua, mais especificamente das regiões de Apalta e Marchigüe. A vinificação segue o rigoroso padrão de qualidade da Montes. Após a fermentação malolática, parte do vinho é envelhecida em barricas de carvalho francês (40% novas) por 8 a 10 meses, enquanto a outra parte é mantida em tanques de concreto pelo mesmo período.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas silvestres, como amora e framboesa, frutas secas (ameixa), herbáceo delicado de folha de tomate, especiarias adocicadas e picantes, como baunilha, noz-moscada, canela e pimenta-do-reino

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

perfeitamente integrado e harmonioso, com taninos suaves e uma acidez refrescante que realça sua estrutura; os sabores são intensamente marcados por notas frutadas, seguidas por delicados toques de chocolate meio amargo e um leve final herbáceo, remetendo a ervas frescas; seu final tem boa persistência

#### 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