

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montes Twins 2022
Vinícola	Viña Montes
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère e Tempranillo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso (40% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1987 no Valle de Colchagua, a Viña Montes rapidamente se consolidou como um dos nomes mais emblemáticos da vitivinicultura chilena, desempenhando um papel central na projeção internacional dos vinhos do país. À frente do projeto, Aurelio Montes se firmou como uma das grandes referências da enologia chilena, conduzindo a vinícola com uma abordagem que alia precisão técnica, consistência e uma leitura fiel do terroir ao longo das safras. O Montes Twins 2022 nasceu de uma interpretação detalhada do Colchagua. É um corte composto por 35% de Cabernet Sauvignon proveniente da zona de pré-cordilheira, 30% de Syrah e 25% de Carmenère oriundos de Apalta, além de 10% de Tempranillo de Marchigüe. Cada variedade foi vinificada separadamente, respeitando as especificidades de suas origens. Após a fermentação malolática integral, 40% do vinho seguiu para um estágio de 10 meses em barricas novas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

revela notas marcantes de frutas negras, como figo, jabuticaba e cassis, envoltas por delicadas nuances de especiarias doces (baunilha, canela) e toques de couro e bala toffee

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e suculento, tem taninos domados, acidez viva. esabores que refletem a paleta olfativa; a persistência é boa, e destaca figo em compota

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

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA