

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montes Winemakers Choice Cabernet Sauvignon 2023
Vinícola	Viña Montes
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle Central
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	45% do vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1987 no Valle de Colchagua por quatro amigos visionários, a Montes adquiriu grande prestígio por seus vinhos, sobretudo os de Cabernet Sauvignon.

Aurelio Montes é o grande nome por trás da empresa, e um dos enólogos mais respeitados do Chile. Ele foi o criador da linha Montes Alpha M, uma das mais premiadas do país, e também da linha Winemaker's Choice, a qual pertence este exemplar.

Sua elaboração decorreu a partir de vinhedos selecionados pelo próprio Aurelio, que realizou um corte 85% Cabernet Sauvignon e 15% Merlot. A maior parte das uvas são provenientes do Valle de Colchagua, mas também optou-se por adicionar pequenas frações colhidas no Maule e no Cachapoal.

Após uma vinificação com leveduras selecionadas, 45% do vinho foi mantido em barricas de carvalho francês por 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras frescas, como cereja, ameixa e cassis, são envolvidas por especiarias adocicadas e picantes (baunilha, pimenta-do-reino) e toques de folha de tomate

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e bem alinhado, tem taninos finos e sedosos, alinhados com uma acidez no ponto; os sabores são fiéis aos aromas, com destaque para a carga de fruta; o final é longo e deleitoso

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

frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola



CULINÁRIA