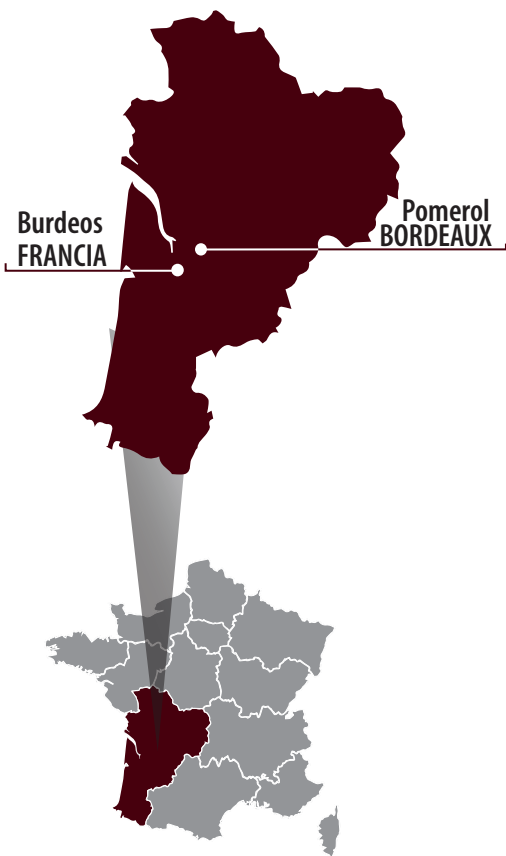




CHÂTEAU MONTVIEL 2016

Merlot & Cabernet Franc



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Chateau Montviel fue la primera propiedad de Pomerol adquirida por Catherine Pere-Verge. Compró Chateau Montviel en 1985. La vinicola se creó a partir de viñedos pertenecientes a tres propiedades poco conocidas, entre ellas; Bellevue -Montviel y La Croix des Templiers, además de Montviel.

El viñedo de 10,1 hectáreas de Chateau Montviel está plantado con 80% Merlot y 20% Cabernet Franc.

5 mejores hectáreas se utilizan para producir Chateau Montviel. Las vid de Chateau Montviel se colocan en varias parcelas en la denominación de Pomerol, lo que le da a la finca dos tipos de suelo distintos y distintos.

NOTAS DE CATA

Vino color Rojo profundo. Se aprecian notas donde predomina la fruta madura como cerezas dulces, ciruela, frambuesa negra, arándanos, así como especias, cuero y cedro. En boca tiene un ataque elegante, la madera de roble está perfectamente integrada. De cuerpo medio y tanino fino, su final sedoso resulta muy agradable.

Maridaje platos clásicos de carne, ternera, cerdo, cordero, venado, pato, estofados y a la parrilla.



Vinícola / Enólogo:

Vignobles Péré-Vergé
Marcelo Pelleriti
Michel Rolland



Grados de Alcohol:

14% Alc.



Cépage:

80% Merlot
20% Cabernet Franc



Temperatura de Consumo:

14-16°C.



Vinificación:

Crianza durante 15 meses, la fermentación maloláctica se realiza en barrica con los dos primeros meses sobre lías.