



Montes Alpha Pinot Noir

Årgång 2021

Art. nr 2721

Pris 169 kr

Storlek 750 ml

Producent Montes

Ursprung Aconcagua Costa, Chile

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir

Alkoholhalt 14%

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Karaktär Vinet är ljust rubinrött, och har en tydlig doft av körsbär, smultron och röda plommon tillsammans med en attraktiv blommighet. Vinet friskt och elegant, med mjuka tanniner och balanserad kryddighet från ekfaten.

Tillverkning De handskördade druvorna sorterades både före och efter partiell avstjälkning för att optimera kvaliteten på den frukt som användes till vinet. Man använde sig av olika jäsningstekniker (helt avstjälkade druvor, hela klasar, kolsyrejäsning etc) för att skapa komplexitet i vinet, men allt utfördes vid svala temperaturer för att bibehålla fruktighet och fräschör. Jäsning och maceration varade i 7 dagar, varefter vinet fördes över till ståltankar och ekfat för vidare lagring.

Lagring 40% av vinet lagrades i 10 månader i franska ekfat om 225 liter. En tredjedel av faten var nya, och resten 2 och 3 år gamla. Vinet buteljerades sedan efter en lättare filtrering.

Passar till Bruschetta med stekt skogssvamp och ruccola- och örtsallad.



Om producenten

När Aurelio Montes och vännen Douglas Murray grundade Montes 1987 var de ute på utforskning av vatten då ingen annan producent vid denna tidpunkt vågade tänka tanken på en bodega fokuserad på premiumviner från Chile. De två vännerna var dock övertygade om landets potential att göra viner som hörde hemma i sammanhang med de finaste uttrycken världen över och tiden har gett dem rätt. 30 år efter grundandet exporterar de sina viner till mer än 100 länder och deras höga omdömen från kritiker och vintävlingar talar sitt klara språk om vinernas otvivelaktiga kvalitet.

Vineriet drivs idag av Aurelio Jr, som även är dess huvudvinmakare och med ett moget företag med 40 år på nacken är det glädjande att se att de är lika vitala och innovativa idag som vid grundandet.