

MONTGRAS – BICENTENARIO 1810-2010 CHILE – RESERVA CABERNET SAUVIGNON-CARMENERE D.O. VALLE CENTRAL – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN CHILE POR VIÑA MONTGRAS S.A. – AV. ELIODORO YAÑEZ 2962 – PROVIDENCIA – SANTIAGO 2009 14%

85% CABERNET SAUVIGNON – VALLE DEL MAIPO

15% CARMENERE – VALLE DE COLCHAGUA

En 2010 los chilenos celebramos doscientos años como país soberano e independiente. Para conmemorar ese momento histórico, MontGras ha creado un vino especial con una mezcla de las uvas más distintivas y únicas de Chile: Cabernet Sauvignon, del tradicional Valle del Maipo, y Carmenere, del mundialmente conocido Valle de Colchagua. Envejecido en barrica de roble franc's y americano, este vino constituye una genuina muestra del carácter del país y de la pasión de su gente.

www.montgras.cl

VISUAL: limpio, de color rojo rubí y con un cuerpo conforme a la regla.

NARIZ: frutilla, frambuesa, humus, hojas verdes, geranio y violeta.

BOCA: equilibrio y suavidad como receta ganadora; una pizca de sabor a madera acompañada de fruta roja se apoya a una leve, pero intensa astringencia tánica al final; la persistencia aromática intensa es de 3/4 segundos.

MARIDAJE: pasta con salsa carbonara

- La tendencia dulce de la pasta y del tocino se contraponen a la tendencia amarguilla del final de boca
- La succulencia de la salsa contrarresta la astringencia tánica del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino para el gusto internacional con una nariz que gusta también a los neófitos o a los que no toman generalmente el vino. Si no fuera para su astringencia tánica hasta podría ser un vino para conversar sobre los hitos trascendentales que llevaron a la independencia de Chile.