



21<sup>90</sup>\$



## MONTES ALPHA – Syrah VALLÉE CENTRALE, CHILI

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
10692872

**PAYS**  
Vallée centrale – Chili

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2019

**APPELLATION**  
D.O. Valle del Colchagua

**CÉPAGE**  
97% Syrah  
3% Viognier

**ALCOOL**  
14.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Vallée de Colchagua (Rapel), Vallée Centrale

**ALTITUDE**  
Élévations variées  
Exposition Ouest

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
Rendement: 7000 kg/ha

**TYPE DE SOL**  
Sols granitiques et argileux

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**  
Du 5 mars au 22 avril

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Élevage partiel (55%) en barriques de chêne français neuves et de 2-3 vins pendant une période d'environ 12 mois

**SPÉCIFICITÉS –**  
Montes utilise des techniques d'irrigation durable de type « goutte à goutte »

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Rouge rubis intense.

**OLFACTIF**  
Nez expressif offrant des arômes de fruits noirs bien mûrs tels que les mûres et les figues. On perçoit aussi des nuances de crème de cassis, de cuir et de chocolat noir.

**GUSTATIF**  
Les saveurs sont équilibrées, acidité présente et tanins veloutés, une structure extraordinaire et un volume généreux. La finale est longue et complexe.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Le vin idéal avec les viandes rouges, le bœuf, les côtes de porc sautées, les spaghetti à la sauce bolognaise, et les côtelettes d'agneau.

**TEMPÉRATURE**  
18°C à 20 °C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 10 ans

**ACCOMPAGNE**  
Viandes Rouges, Pâtes

### PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING – MARS 2024

### AUTRES INFORMATIONS

**ACIDITÉ**  
3.48 g/L

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
3,1 g/L

**PH**  
3.60