



## Clava Chardonnay 2023

### COMPOSICIÓN:

CHARDONNAY 100%

### INFORMACIÓN COSECHA:

**D.O.:** VALLE CASABLANCA

**FECHA:** SEGUNDA QUINCENA DE MARZO

**RENDIMIENTO:** 12 TON/HA

**TIPO DE COSECHA:** COSECHA MANUAL.

### VINIFICACIÓN:

**DESPALLADO:** 100%

**PERÍODO DE FERMENTACIÓN:** 12 DÍAS

**FERMENTADO EN:** TANQUE DE ACERO INOXIDABLE

**TRABAJO DE LIAS:** NO

**ENVEJECIMIENTO:** NO

### NOTA DE CATA:

VINO DE COLOR AMARILLO DORADO, BRILLANTE Y TRASLÚCIDO. EN NARIZ DESTACAN AROMAS A FRUTOS BLANCOS, DAMASCO Y LEVES NOTAS FLORALES. DE PERSISTENCIA Y CUERPO MEDIO, FRESCO Y REFRESCANTE. EN BOCA ES UNTUOSO Y DE AGRADABLE ACIDEZ. IDEAL PARA ACOMPAÑAR PESCADOS A LA PLANCHA, MARISCOS GRATINADOS O QUESOS SUAVES. TEMPERATURA RECOMENDADA PARA SERVIR ENTRE 10-12°C.

### ANÁLISIS:

**ALCOHOL:** 14,4% (VOL. /VOL.)

**PH:** 3,46

**ACIDEZ TOTAL:** 7,05 G/L EXPRESADO EN ACIDO TARTÁRICO

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,55 G/L



VIÑA  
QUINTAY



## Clava Syrah 2022

### COMPOSICIÓN:

SYRAH 100%

### INFORMACIÓN COSECHA:

**D.O.:** VALLE CASABLANCA

**FECHA:** SEGUNDA QUINCENA DE ABRIL

**RENDIMIENTO:** 12TON/HA

**TIPO DE COSECHA:** COSECHA MANUAL

### VINIFICACIÓN:

**DESPALILLADO:** 100%

**PERÍODO DE FERMENTACIÓN:** 10 DÍAS

**FERMENTADO EN:** TANQUE DE ACERO INOXIDABLE

**TRABAJO DE LIAS:** NO

**ENVEJECIMIENTO:** 6 MESES CON ROBLE

### NOTA DE CATA:

DE COLOR ROJO CEREZA, INTENSO. EN NARIZ DESTACAN NOTAS A FRUTA NEGRA, CLAVO DE OLORES, MUY ESPECIADO. CUERPO Y PERSISTENCIA ALTA, ES JUGOSO CON TANINOS PRESENTES PERO ATERCIOPELADOS. IDEAL PARA ACOMPAÑAR QUESOS MADUROS Y FUERTES, COMO TAMBIÉN PLATOS ELABORADOS CON CARNES ROJAS DE CAZA. TEMPERATURA DE SERVICIO 16-18°C.

### ANÁLISIS:

**ALCOHOL:** 14,8% (VOL./VOL.)

**PH:** 3,3

**ACIDEZ TOTAL:** 6,8 G/L EXPRESADO EN ACIDO TARTÁRICO

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,4 G/L



VIÑA  
QUINTAY



## Clava Pinot Noir 2022



### COMPOSICIÓN

PINOT NOIR 100%

### INFORMACIÓN COSECHA:

**D.O.:** VALLE CASABLANCA  
**FECHA:** PRIMERA QUINCENA DE ABRIL  
**RENDIMIENTO:** 14 TON/HA  
**TIPO DE COSECHA:** COSECHA MANUAL

### VINIFICACIÓN:

**DESPALLADO:** 100%  
**PERÍODO DE FERMENTACIÓN:** 8 DÍAS  
**FERMENTADO EN:** TANQUE DE ACERO INOXIDABLE  
**TRABAJO DE LIAS:** NO  
**ENVEJECIMIENTO:** 3 MESES

### NOTA DE CATA:

VINO DE COLOR ROJO RUBÍ CON TINTES VIOLACEOS, TRANSLUCIDO Y BRILLANTE. PRESENTA EN NARIZ NOTAS A FRUTA ROJA, CASIS, TÉ NEGRO Y ESPECIAS. DE PERSISTENCIA Y CUERPO MEDIO, EN BOCA ES FRESCO CON TANINOS SUAVES DESTACANDO NOTAS A FRAMBUESAS, CASIS Y VAINILLA. IDEAL COMO APERITIVO CON QUESOS LIVIANOS, PARA ACOMPAÑAR CARNES BLANCAS O PESCADOS AL HORNO.  
TEMPERATURA RECOMENDADA PARA SERVIR ENTRE 12-14° C.

### ANÁLISIS:

**ALCOHOL:** 12,5% (VOL./VOL.)  
**PH:** 3,66  
**ACIDEZ TOTAL:** 5,28 g/L EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO  
**AZÚCAR RESIDUAL:** 3,5 g/L



VIÑA  
QUINTAY



## Clava Cabernet Sauvignon 2021

### COMPOSICIÓN:

CABERNET SAUVIGNON 100%

### INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: VALLE MAIPO  
FECHA: SEGUNDA QUINCENA DE ABRIL - PRIMERA DE MAYO  
RENDIMIENTO: 12TON/HA  
TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL

### VINIFICACIÓN:

DESPALILLADO: 100%  
PERÍODO DE FERMENTACIÓN: 10 DÍAS  
FERMENTADO EN: TANQUE DE ACERO INOXIDABLE  
TRABAJO DE LIAS: NO  
ENVEJECIMIENTO: 6 MESES CON ROBLE

### NOTA DE CATA:

DE COLOR ROJO OSCURO, INTENSO. EN NARIZ DESTACA LA FRUTA ROJA, SUAVES NOTAS MENTOLADAS Y VAINILLA. CUERPO Y PERSISTENCIA MEDIA, CON TANINOS ATERCIOPELADOS, EN BOCA ES FRESCO DE RICA ACIDEZ. IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES A LAS BRASAS. TEMPERATURA RECOMENDADA PARA SERVIR ENTRE 16-18°C.

### ANÁLISIS:

ALCOHOL: 14.1% (VOL. /VOL.)  
PH: 3.5  
ACIDEZ TOTAL: 5.7 G/L EXPRESADO EN ACIDO TARTÁRICO  
AZÚCAR RESIDUAL: 3.1 G/L



VIÑA  
QUINTAY



## Clava Pinot Noir Rosé 2023

### COMPOSICIÓN:

PINOT NOIR 100%

### INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: VALLE CASABLANCA

FECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO

RENDIMIENTO: 12 TON/HA

TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL

### VINIFICACIÓN:

DESPALILLADO: 100%

PERÍODO DE FERMENTACIÓN: 15 DÍAS

FERMENTADO EN: TANQUE DE ACERO INOXIDABLE

TRABAJO DE LIAS: SI

ENVEJECIMIENTO: NO

### NOTA DE CATA:

DE SUAVE Y ELEGANTE COLOR ROSA PÁLIDO CON RIBETES DAMASCO, TRANSLUCIDO Y BRILLANTE. EN NARIZ DESTACAN AROMAS A FRUTILLAS, FRAMBUESA, CON LEVES NOTAS CÍTRICAS. DE PERSISTENCIA Y CUERPO MEDIO, EN BOCA ES REDONDO, FRESCO Y EQUILIBRADO. LEVEMENTE MINERAL. IDEAL COMO APERITIVO CON QUESOS LIVIANOS O CHARCUTERÍA.

TEMPERATURA RECOMENDADA PARA SERVIR ENTRE 10-12° C.

### ANÁLISIS:

ALCOHOL: 12.5% (VOL. /VOL.)

PH: 3.24

ACIDEZ TOTAL: 6.11 G/L EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO

AZÚCAR RESIDUAL: 2.9 G/L



VIÑA  
QUINTAY



## Clava Sauvignon Blanc 2023

### COMPOSICIÓN:

SAUVIGNON BLANC 87% - VALLE DE CASABLANCA  
SAUVIGNON BLANC 13% - VALLE DE LEYDA

### INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: VALLE CASABLANCA/LEYDA  
FECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO  
RENDIMIENTO: 12 TON/HA  
TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL

### VINIFICACIÓN:

DESPALLADO: 100%  
PERÍODO DE FERMENTACIÓN: 15 DÍAS  
FERMENTADO EN: TANQUE DE ACERO INOXIDABLE  
TRABAJO DE LIAS: NO  
ENVEJECIMIENTO: NO

### NOTA DE CATA:

DE COLOR AMARILLO PÁLIDO CON RIBETES PLATEADOS CASI TRASLÚCIDO Y BRILLANTE, DESTACAN EN NARIZ NOTAS CÍTRICAS CON LEVES TOQUES HERBÁCEAS. EN BOCA ES ENVOLVENTE, DE BUEN CUERPO, FRESCO, CON SUAVES NOTAS CÍTRICAS. IDEAL PARA ACOMPAÑAR ENSALADAS VERDES, MARISCOS Y CEVICHES.

### ANÁLISIS:

ALCOHOL: 12.1% (VOL. /VOL.)  
PH: 3.3  
ACIDEZ TOTAL: 5.5 G/L EXPRESADO EN ACIDO TARTÁRICO  
AZÚCAR RESIDUAL: 1.3 G/L