



COMPOSICIÓN:

Carmeneré 100%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle Central

Fecha: Segunda quincena de abril

Rendimiento: 14 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha manual

VINIFICACIÓN:

Despallado: 100%

Período de Fermentación: 10 días

Fermentado en: Tanque de Acero Inoxida-
ble

Trabajo de lías: No

Envejecimiento: No

NOTA DE CATA:

Este carmenere de color rojo lila intenso con ribetes morados, presenta en nariz notas a fruta roja madura, cherry. De persistencia y cuerpo medio es agradable, con taninos dulces y suaves. En boca es especiado.

Ideal para acompañar pastas, risottos y carne a la cacerola.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

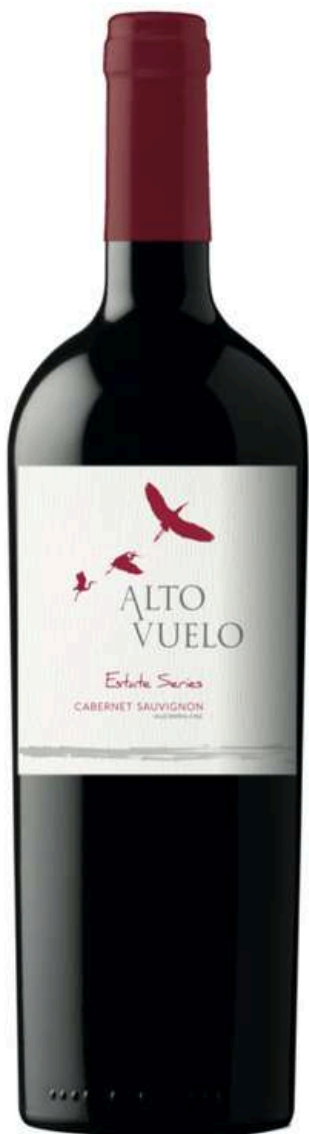
ANÁLISIS:

Alcohol: 14.1% (vol. /vol.)

pH: 3.72

Acidez total: 4.6 g/L expresado en Acido
Tartárico

Azúcar Residual: 2.3 g/L



COMPOSICIÓN:

Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle Central

Fecha: Segunda quincena de marzo

Rendimiento: 14 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha manual

VINIFICACIÓN:

Despalillado: 100%

Período de Fermentación: 8 días

Fermentado en: Tanque de Acero Inoxida-
ble

Trabajo de lías: No

Envejecimiento: No

NOTA DE CATA:

Vino de color rojo con ribetes morados. En nariz predomina la fruta roja como frutilla. De persistencia media, presenta taninos dulces y sedosos. En boca es especiado. Ideal para acompañarlo con pastas, estofados o con quesos como aperitivo. Temperatura recomendada entre 16-18° C.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.8% (vol. /vol.)

pH: 3.68

Acidez total: 5.4 g/L expresado en Acido
Tartárico

Azúcar Residual: 2.7 g/L

ALTO
VUELO

Estate Series
CHARDONNAY
2023



COMPOSICIÓN:

Chardonnay 100%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle Casablanca

Fecha: Segunda quincena de marzo

Rendimiento: 12 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha mecánica

VINIFICACIÓN:

Despalillado: 100%

Período de Fermentación: 12 días

Fermentado en: Tanque de Acero
Inoxidable

Trabajo de lías: No

Envejecimiento: No

NOTA DE CATA:

Vino de color amarillo dorado pálido con ribes dorados. En nariz predominan aromas a fruta fresca como durazno, con suaves notas florales. De persistencia media, cuerpo ligero, fresco y refrescante. En boca la acidez es jugosa, con notas minerales y frutales. Ideal para acompañarlo con pastas, carnes blancas o simplemente de aperitivo. Temperatura recomendada para servir a 12°C.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.3% (vol./vol.)

pH: 3.75

Acidez total: 5.5 g/L expresado en Acido
Tartárico

Azúcar Residual: 1.4 g/L



COMPOSICIÓN:

Sauvignon Blanc 100%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle Casablanca

Fecha: Segunda quincena de marzo

Rendimiento: 14 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha manual

VINIFICACIÓN:

Despallado: 100%

Periodo de Fermentación: 15 días

Fermentado en: Tanque de Acero Inoxidable

Trabajo de lías: No

Envejecimiento: No

NOTA DE CATA:

De brillante color amarillo pajizo con ribetes plateados, intensa nariz con aromas cítricos como lima. En boca se aprecian frescas notas a durazno blanquillo entremezclado con notas salinas. Cuerpo ligero y persistencia media. De fresca acidez, ideal para acompañar pescados y mariscos.

Temperatura recomendada para servir entre 10-12° C.

ANÁLISIS:

Alcohol: 12.3% (vol. /vol.)

pH: 3.58

Acidez total: 6.4 g/L expresado en Acido Tartárico

Azúcar Residual: 1.8 g/L