



# ALBAMAR

CARMENERE  
2023



## COMPOSICIÓN

Carmeneré 100%

---

## INFORMACIÓN COSECHA

- Origen: Valle Central - Chile
  - Fecha: Segunda quincena de abril
  - Rendimiento: 14 ton / ha
  - Tipo cosecha: Cosecha manual
- 

## VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
  - Período de fermentación: 10 días
  - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
  - Envejecimiento: No
- 

## NOTAS DE CATA

Este Carmeneré 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 QUÍMICO

- Alcohol: 14.1 % vol. / vol.
- pH: 3.72
- Acidez total: 4.6 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 2.3 g/L



# ALBAMAR

CABERNET SAUVIGNON  
2023



## COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

## INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Valle Central - Chile
- Fecha: Segunda quincena de marzo
- Rendimiento: 14 ton / ha
- Tipo cosecha: Cosecha mecánica

## VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Periodo de fermentación: 8 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- 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 para servir entre 16-18° C.

## ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.8% vol. / vol.
- pH: 3.68
- Acidez total: 5.4 g/L (Ácido tartárico)
- Azucar residual: 2.7 g/L



# ALBAMAR

SAUVIGNON BLANC  
2023



## COMPOSICIÓN

Sauvignon Blanc 100%

---

## INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
  - Fecha: Segunda quincena de marzo
  - Rendimiento: 14 ton / ha
  - Tipo cosecha: Cosecha manual
- 

## VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
  - Periodo de fermentación: 15 días
  - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
  - 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 QUÍMICO

- Alcohol: 12.6 % vol. / vol.
- pH: 3.32
- Acidez total: 6.4 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 1.4 g/L



# ALBAMAR

CHARDONNAY

2023



## COMPOSICIÓN

Chardonnay 100%

---

## INFORMACIÓN COSECHA

- Origen: Casablanca - Chile
  - Fecha: Segunda quincena de marzo
  - Rendimiento: 12 ton / ha
  - Tipo de cosecha: Cosecha manual
- 

## VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
  - Período de fermentación: 12 días
  - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
  - Envejecimiento: No
- 

## NOTAS DE CATA:

Vino de color amarillo dorado pálido con ribetes 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 en 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 QUÍMICO

- Alcohol: 13.3 % by volume
- pH: 3.75
- Acidez total: 5.5 g/L (Tartaric acidity)
- Azúcar residual: 1.4 g/L