



COMPOSICIÓN:

47.8% Cabernet Sauvignon; segunda quincena de marzo
40.5% Carmenere; primera quincena de abril
11.7% Syrah; segunda quincena de marzo

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: S/V

Rendimiento: 8 Ton/Ha

Tipo de cosecha: Cosecha manual

VINIFICACIÓN:

Despallado: 100%

Período de fermentación: 8 días

Fermentado en: Tanque de Acero
Inoxidable

Envejecimiento: 12 meses en barricas de
roble francés

NOTA DE CATA:

Brillante y profundo color rojo intenso con tintes morados. De muy nariz muy compleja, destacan notas como fruta negra, especias y vainilla. En boca es fresco, persistente y voluminoso, con taninos aterciopelados. Buen potencial de guarda. Ideal para acompañar carne de res asada, estofado de cordero y quesos.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18° C.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.7% (vol. /vol.)

pH: 3.51

Acidez Total: 5.7 g/L expresada en Acido
Tartárico

Azúcar Residual: 3.4 g/L



COMPOSICIÓN:

100% Carmenera

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle de Colchagua

Fecha: Segunda quincena de abril

Rendimiento: 10 Ton/Ha

Tipo de cosecha: Cosecha manual

VINIFICACIÓN:

Despallado: 100%

Período de fermentación: 10 días

Fermentado en: Tanque de Acero
Inoxidable

Envejecimiento: 12 meses en barricas de
roble francés

NOTA DE CATA:

Vino de color rojo intenso con tintes violeta. Presenta en nariz notas a fruta roja madura, vainilla, mezclado con suaves notas especiadas y algo mentoladas. En boca es fresco, de acidez agradable con taninos sedosos y amables, que llenan por completo el paladar. Destacan notas a mora, vainilla y especias. Ideal para acompañar carnes rojas, pastel de choclo, quesos maduros. Temperatura recomendada para servir entre 16-18° C.

ANÁLISIS:

Alcohol: 14,1% (vol. /vol.)

pH: 3.52

Acidez Total: 5.2 g/L expresada en Acido
Tartárico

Azúcar Residual: 3.1g/L



COMPOSICIÓN:

Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle de Maipo

Fecha: Segunda quincena de marzo

Rendimiento: 10 Ton/Ha

Tipo de cosecha: Cosecha manual

VINIFICACIÓN:

Despalillado: 100%

Maceración Pre fermentativa: 5 días en frío

Período de fermentación: 10 días

Maceración Post Fermentativa: 10 días

Fermentado en: Tanque de Acero Inoxidable

Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble francés

NOTA DE CATA:

Este Cabernet Sauvignon de color rojo intenso, en nariz presenta aromas a frutos rojos maduros y especias, entremezclado con vainilla y tostado entregadas por su guarda en barricas de roble francés. En boca presenta taninos firmes y elegantes, con notas a casis y vainilla. De gran volumen y persistencia. Ideal para acompañar carnes y quesos maduros.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18° C.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.8% (vol./vol.)

pH: 3.71

Acidez Total: 5.1 g/L expresada en Acido Tartárico

Azúcar Residual: 3.6 g/L



COMPOSICIÓN:

Pinot Noir 100%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle Casablanca

Fecha: Primeraa quincena de abril

Rendimiento: 10 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha manual.

VINIFICACIÓN:

Despalillado: 100%

Período de Fermentación: 5 días

Fermentado en: Tanque de Acero
Inoxidable

Trabajo de lías: No

Envejecimiento: 6 meses en barrica
francesa

NOTA DE CATA:

Este Pinot Noir de color rojo con bordes violáceos, translucido y brillante presenta en nariz notas a fruta roja, cherry, té negro, entremezclado con suaves notas a vainilla. De buen volumen, en boca es fresco con taninos suaves y redondos. Ideal para acompañar risottos, chupe de centolla o charcutería..

ANÁLISIS:

Alcohol: 12.8% (vol. /vol.)

pH: 3.7

Acidez total: 5.1 g/L expresado en Acido
Tartárico

Azúcar Residual: 3.2 g/L



COMPOSICIÓN:

Chardonnay 100%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle Casablanca

Fecha: Segunda quincena de Marzo

Rendimiento: 10 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha manual.

VINIFICACIÓN:

Despalillado: 100%

Período de Fermentación: 15 días

Fermentado en: Tanque de Acero

Inoxidable

Trabajo de lías: No

Envejecimiento: 3 meses

NOTA DE CATA:

Vino de color amarillo pajizo con ribetes plata, brillante y traslúcido. En nariz destacan aromas a frutas blancas como piña y plátano, con suaves notas a frutos secos, nuez y un delicado toque láctico. De alta persistencia y gran cuerpo, es fresco y refrescante. En boca resalta su agradable acidez con notas sutiles a vainilla. Ideal para acompañar pescados grasos y preparaciones con crema.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13,6 % (vol. /vol.)

pH: 3.48

Acidez total: 6.8 g/L expresado en Acido Tartárico

Azúcar Residual: 1.5 g/L