



ALBAMAR

PINOT NOIR GRAN RESERVA
2022



COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

INFORMATION COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
- Fecha: Primera quincena de abril
- Rendimiento: 10 ton / ha
- Tipo cosecha: Cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Período de fermentación: 5 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: 6 meses en barrica francesa

NOTAS 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.

Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C, decantar

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 12.8% by volume
- pH: 3.70
- Acidez total: 5.10 g/L (Tartaric acidity)
- Azúcar residual: 3.20 g/L



ALBAMAR

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA
2021



COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Valle Maipo - Chile
- Fecha: Última semana de Marzo
- Rendimiento: 10 ton / ha
- Tipo cosecha: Cosecha mecánica

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Periodo de fermentación: 10 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: 12 meses barrica 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 16-18º C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.8% vol. / vol.
- pH: 3.71
- Acidez total: 5.1 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 3.6 g/L



ALBAMAR

CHARDONNAY GRAN RESERVA
2022



COMPOSICIÓN

Chardonnay 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- Origen: Casablanca - Chile
 - Fecha: Segunda 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
 - Envejecimiento: 3 meses
-

NOTAS 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. Temperatura recomendada para servir a 12° C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.6 % by volume
- pH: 3.48
- Acidez total: 6.8 g/L (Tartaric acidity)
- Azúcar residual: 1.5 g/L



ALBAMAR

CARMENERE GRAN RESERVA
2021



COMPOSICIÓN

Carmeneré 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- Origen: Valle Colchagua - Chile
- Fecha: Segunda quincena de abril
- Rendimiento: 10 ton / ha
- Tipo cosecha: Cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Período de fermentación: 10 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: 12 meses en barrica de roble francés

NOTAS 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 QUÍMICO

- Alcohol: 14.1 % vol. / vol.
- pH: 3.52
- Acidez total: 5.2 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 3.1 g/L



ALBAMAR

WINEMAKER'S COLLECTION GRAN RESERVA
2021



COMPOSICIÓN

47.8% Cabernet Sauvignon; 40.5%
Carmenere; 11.7% Syrah

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: S/V
- Fecha: Cabernet Sauvignon: 2da quincena de marzo
Carmenere: 2da quincena de abril
Syrah: 2da quincena de marzo
- Rendimiento: 8 ton / ha
- Tipo cosecha: Cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Periodo de fermentación: 8 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: 12 meses barrica de roble

NOTA DE CATA

Brillante y profundo color rojo intenso con tintes morados. De muy nariz muy compleja, destacando 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 16-18º C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.7% vol. / vol.
- pH: 3.51
- Acidez total: 5.7 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 3.4 g/L