



# VIÑA QUINTAY



## Q Cabernet Sauvignon 2021

### COMPOSICIÓN:

CABERNET SAUVIGNON 100%

### INFORMACIÓN COSECHA:

**D.O.:** VALLE MAIPO  
**FECHA:** PRIMERA QUINCENA DE ABRIL  
**RENDIMIENTO:** 6 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:

ESTE CABERNET SAUVIGNON DE INTENSO COLOR ROJO BURDEO, PRESENTA EN NARIZ NOTAS A FRUTA NEGRA, CASIS Y ESPECIAS, ENTREMEXCLADO CON VAINILLA Y MOKA ENTREGADAS POR SU GUARDA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. EN BOCA ES FRESCO, DE RICA ACIDEZ CON TANINOS POTENTES, SUAVES Y SEDOSOS. DE BUEN VOLUMEN Y PERSISTENCIA. IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES Y QUESOS MADUROS. TEMPERATURA DE SERVICIO 16-18°C.

### ANÁLISIS:

**ALCOHOL:** 14.0% (VOL. /VOL.)  
**PH:** 3.43  
**ACIDEZ TOTAL:** 6.0 G/L EXPRESADO EN ACIDO TARTÁRICO  
**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.0 G/L



VIÑA  
QUINTAY



## Q Pinot Noir 2022

### COMPOSICIÓN:

PINOT NOIR 100%

### INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: VALLE CASABLANCA

FECHA: PRIMERA QUINCENA DE ABRIL

RENDIMIENTO: 10 TON/HA

TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL.

### VINIFICACIÓN:

DESPALLADO: 100%

PERÍODO DE FERMENTACIÓN: 5 DÍAS

FERMENTADO EN: TANQUE DE ACERO INOXIDABLE

TRABAJO DE LIAS: NO

ENVEJECIMIENTO: 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

### 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, ENTREMESCLADO 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.

### ANÁLISIS:

ALCOHOL: 12.8% (VOL. /VOL.)

PH: 3.70

ACIDEZ TOTAL: 5-10 G/L EXPRESADO EN ACIDO TARTÁRICO

AZÚCAR RESIDUAL: 3.2 G/L



VIÑA  
QUINTAY



## Q Blend Limited Edition 2020

### COMPOSICIÓN:

50% MALBEC MAIPO, SEGUNDA QUINCENA DE MARZO  
50% SYRAH CASABLANCA, SEGUNDA QUINCENA DE MARZO

### INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: S/N  
RENDIMIENTO: 8 TON/HA  
TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL.

### VINIFICACIÓN:

DESPALLADO: 100%  
PERÍODO DE FERMENTACIÓN: 8 DÍAS  
FERMENTADO EN: TANQUE DE ACERO INOXIDABLE  
ENVEJECIMIENTO: 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

### NOTA DE CATA:

BRILLANTE Y PROFUNDO COLOR ROJO OSCURO CON TINTES MORADOS. DE MUY NARIZ MUY COMPLEJA, DESTACANDO NOTAS COMO FRUTA NEGRA, ESPECIES Y VAINILLA. EN BOCA ES FRESCO, PERSISTENTE Y VOLUMINOSO, CON TANINOS ATERCIOPELADOS. BUEN POTENCIAL DE GUARDA. IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS Y QUESOS MADUROS. TEMPERATURA RECOMENDADA PARA SERVIR ENTRE 16-18° C.

### ANÁLISIS:

ALCOHOL: 14,5% (VOL. /VOL.)  
PH: 3,4  
TOTAL: 5,3 G/L EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO  
AZÚCAR RESIDUAL: 3,2 G/L



# VIÑA QUINTAY



## Q Chardonnay 2022

### COMPOSICIÓN:

CHARDONNAY 100%

### INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: VALLE CASABLANCA

FECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO

RENDIMIENTO: 10 TON/HA

TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL.

### VINIFICACIÓN:

DESPALLADO: 100%

PERÍODO DE FERMENTACIÓN: 15 DÍAS

FERMENTADO EN: TANQUE DE ÁCERO INOXIDABLE

TRABAJO DE LIAS: 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 SÚTILES A VAINILLA. IDEAL PARA ACOMPAÑAR PESCADOS GRASOS Y PREPARACIONES CON CREMA.

TEMPERATURA RECOMENDADA PARA SERVIR ES DE 12° C.

### ANÁLISIS:

ALCOHOL: 13.6% (VOL. /VOL.)

PH: 3.48

ACIDEZ TOTAL: 6.8 G/L EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO

AZÚCAR RESIDUAL: 1.5 G/L