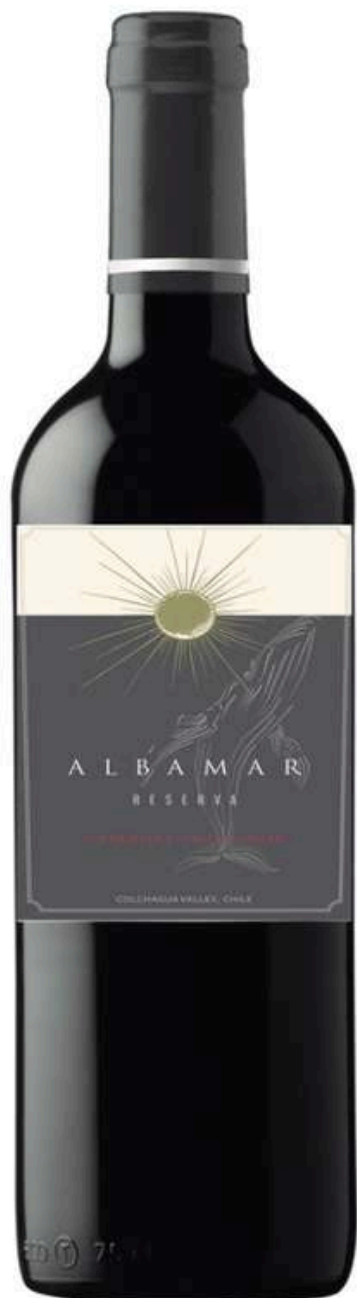




ALBAMAR

CABERNET SAUVIGNON RESERVA
2021



COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Valle Colchagua - Chile
- Fecha: Segunda quincena de marzo
- Rendimiento: 12 ton / ha
- Tipo cosecha: Cosecha mecánica

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Periodo de fermentación: 8 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: 6 meses madera

NOTA DE CATA

De profundo color rojo rubí con bordes violáceos, destacan en nariz notas a fruta roja como cereza y ciruela. En boca aparecen suaves notas a frutillas, entremezclado con vainilla. De cuerpo medio y taninos sedosos, es fresco, con gran estructura y persistencia media. Ideal para acompañar pastas o carnes a las brasas.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18° C.

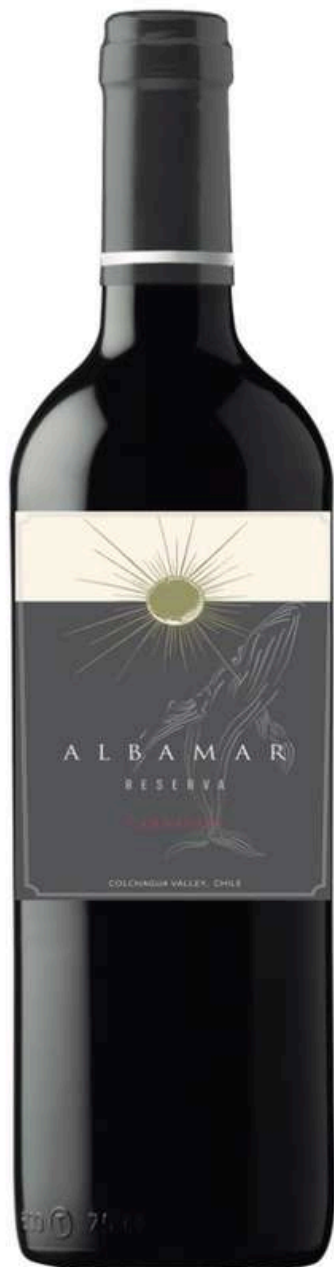
ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.6 % vol. / vol.
- pH: 3.60
- Acidez total: 5.0 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 4.6 g/L



ALBAMAR

CARMENERE RESERVA
2021



COMPOSICIÓN

Carmeneré 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- Origen: Valle Colchagua - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de abril
 - Rendimiento: 12 ton / ha
 - Tipo cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Período de fermentación: 10 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: 6 meses
-

NOTAS DE CATA

De profundo e intenso color rojo violeta, este Carmeneré presenta en nariz aromas a fruta roja madura, mora, casis y sutiles notas a vainilla. En boca es especiado con taninos suaves y dulces. Balanceada acidez y persistencia media a larga.

Ideal para acompañar pastas, estofado de cordero y empanadas. Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 14.3 % vol. / vol.
- pH: 3.73
- Acidez total: 5.8 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 2.5 g/L



ALBAMAR

PINOT NOIR RESERVA
2022



COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

INFORMATION COSECHA

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

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Período de fermentación: 8 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: 3 meses

NOTAS DE CATA:

Pinot Noir de color rojo con tintes rubíes, traslúcido y brillante. Presenta en nariz notas a fruta roja, cassis, té negro y vainilla. De persistencia y cuerpo medio, en boca es fresco con taninos suaves destacando notas a frambuesas, cassis y vainilla. Ideal como aperitivo con quesos livianos o para acompañar risotto de champiñón. Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C, decantar

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 12.5% by volume
- pH: 3.66
- Acidez total: 5.2 g/L (Tartaric acidity)
- Azúcar residual: 3.5 g/L



ALBAR AMAR

CHARDONNAY RESERVA
2023



COMPOSICIÓN

Chardonnay 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- Origen: Casablanca - Chile
 - 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
 - Envejecimiento: No
-

NOTAS DE CATA:

Vino de color amarillo dorado, brillante y traslúcido. En nariz destacan aromas a frutos blancos, damasco y leves notas florales. De persistencia y cuerpo medio, fresco y refrescante. En boca es untuoso y de agradable acidez. Ideal para acompañar pescados a la plancha, mariscos gratinados o quesos suaves. Temperatura recomendada para servir a 12° C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 14.4% by volume
- pH: 3.46
- Acidez total: 7.05 g/L (Tartaric acidity)
- Azúcar residual: 2.55 g/L



ALBAMAR

PINOT NOIR ROSÉ RESERVA
2023



COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

INFORMATION COSECHA

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

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Período de fermentación: 15 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: No

NOTAS DE CATA:

De suave y elegante color rosa pálido con ribetes damasco, translucido y brillante. En nariz destacan aromas a frutillas, frambuesa, con leves notas cítricas. De persistencia y cuerpo medio, en boca es redondo, fresco y equilibrado. Levemente mineral. Ideal como aperitivo con quesos livianos o charcutería.

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

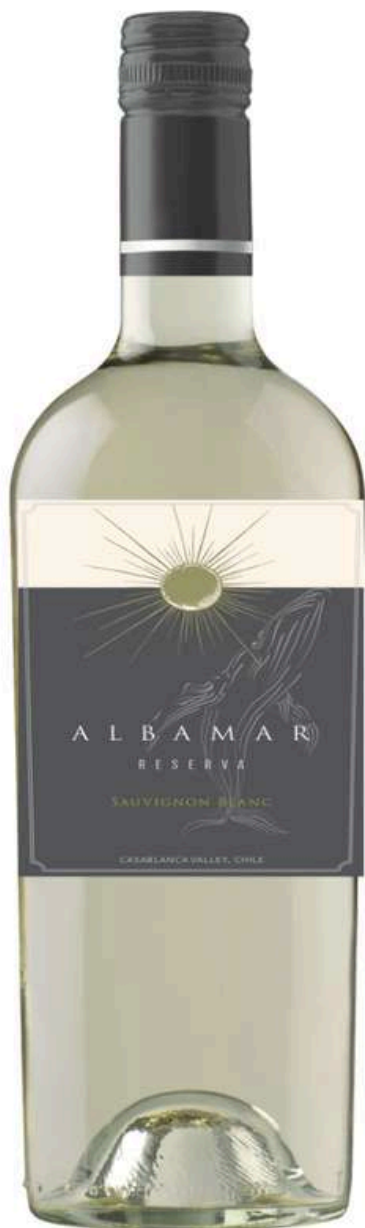
ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 12.5% by volume
- pH: 3.24
- Acidez total: 6.11 g/L (Tartaric acidity)
- Azúcar residual: 2.9 g/L



ALBAMAR

SAUVIGNON BLANC RESERVA
2023



COMPOSICIÓN

Sauvignon Blanc 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
- Fecha: Segunda quincena de marzo
- Rendimiento: 12 ton / ha
- Tipo cosecha: Cosecha mecánica

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Periodo de fermentación: 15 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: No

NOTA DE CATA

De color amarillo verdoso pálido con ribetes plateados. En nariz destaca su perfil cítrico, con lima y pomelo, entremezclado con notas a brote tomate y ají. De persistencia y cuerpo medio, es fresco y jugoso, con suaves notas minerales. Ideal para acompañar pescados y mariscos. Temperatura recomendada para servir 10-12 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 12.3% vol. / vol.
- pH: 3.27
- Acidez total: 5.6 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 2.4 g/L