



#### COMPOSICIÓN

Carmener 100%

---

#### INFORMACIÓN COSECHA

D.O. : Valle de Colchagua

Fecha: Segunda quincena de abril

Rendimiento: 12 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha manual

---

#### VINIFICACIÓN

Despallado: 100 %

Periodo de Fermentación: 10 días

Fermentado en: Tanque de Acero

Inoxidable

Envejecimiento: 6 meses

---

#### NOTA DE CATA

De profundo e intenso color rojo violeta, este Carmener 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 expresada en Ácido Tartárico

Azúcar Residual: 2.5 g/L



#### COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

---

#### INFORMACIÓN COSECHA

D.O.: Valle de Colchagua

Fecha: Segunda quincena de marzo

Rendimiento: 12 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha mecánica

---

#### VINIFICACION

Despalillado: 100 %

Periodo de Fermentación: 10 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 expresada en Ácido Tartárico

Azúcar Residual: 4.6 g/L



**COMPOSICIÓN:**

Pinot Noir 100%

---

**INFORMACIÓN COSECHA:**

D.O.: Valle Casablanca

Fecha: Primera quincena de Abril

Rendimiento: 14 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha mecánica.

---

**VINIFICACIÓN:**

Despalillado: 100%

Período de Fermentación: 8 días

Fermentado en: Tanque de Acero

Inoxidable

Trabajo de lías: No

Envejecimiento: 3 meses

---

**NOTA DE CATA:**

Vino de color rojo rubí con tintes violáceos, translucido y brillante. Presenta en nariz notas a fruta roja, casis, té negro y especias. De persistencia y cuerpo medio, en boca es fresco con taninos suaves destacando notas a frambuesas, casis y vainilla. Ideal como aperitivo con quesos livianos, para acompañar carnes blancas o pescados al horno.

Temperatura recomendada para servir entre 12-14° C.

---

**ANÁLISIS:**

Alcohol: 12.5% vol

pH: 3.66

Acidez total: 5.28 g/L expresado en Acido Tartárico

Azúcar Residual: 3.5 g/L



COMPOSICIÓN:  
Pinot Noir 100%

---

INFORMACIÓN COSECHA:  
D.O.: Valle Casablanca  
Fecha: Segunda quincena de marzo  
Rendimiento: 12 ton/ha  
Tipo de Cosecha: Cosecha manual

---

VINIFICACIÓN:  
Despalillado: 100%  
Período de Fermentación: 15 días  
Fermentado en: Tanque de Acero  
Inoxidable  
Trabajo de lías: Si  
Envejecimiento: No

---

NOTA 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 10-12° C.

---

ANÁLISIS:  
Alcohol: 12.5% vol  
pH: 3.24  
Acidez total: 6.11 g/L expresado en Acido Tartárico  
Azúcar Residual: 2.9 g/L



COMPOSICIÓN:

Chardonnay 100%

---

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle Casablanca

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

Trabajo de lías: No

Envejecimiento: No

---

NOTA 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:

Alcohol: 14.4% (vol. /vol.)

pH: 3.46

Acidez total: 7.05 g/L expresado en Acido Tartárico

Azúcar Residual: 2.55 g/L



COMPOSICIÓN:

Sauvignon Blanc 100%

---

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: Valle Casablanca

Fecha: Segunda quincena de marzo

Rendimiento: 12 ton/ha

Tipo de Cosecha: Cosecha mecánica.

---

VINIFICACIÓN:

Despalillado: 100%

Período de Fermentación: 15 días

Fermentado en: Tanque de Acero

Inoxidable

Trabajo de lías: No

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 aji. De persistencia y cuerpo medio, es fresco y jugoso, con suaves notas minerales. Ideal para acompañar pescados y mariscos.

---

ANÁLISIS:

Alcohol: 12.3% (vol. /vol.)

pH: 3.27

Acidez total: 5.6 g/L expresado en Acido Tartárico

Azúcar Residual: 2.4 g/L