



CABERNET SAUVIGNON



BOTTLE

Burdeos Colchagua
Cork Capacity: 750 cc.
High: 303 mm.
Diameter: 84 mm.
Weight: 730 gr.

BOTELLA

Burdeos Colchagua
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 303 mm.
Diámetro: 84 mm.
Peso: 730 gr.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK/CORCHO

Tapón Fine 5
(44 x24 Diam Formula)

GRAN RESERVA



Appellation: D.O. Lontue Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,8%

Denominación: Valle de Lontué

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,8%

VIÑAS

Las uvas provienen de los viñedos de nuestra finca en Curicó, 200 km al sur de Santiago, en medio del vasto Valle Central. El suelo deriva de cenizas volcánicas y de origen aluvial, y los viñedos tienen una excelente exposición a la luz solar. Todas estas condiciones nos permiten producir uvas concentradas, para expresar gran color y aroma en vinos elegantes.

VINEYARDS

The grapes come from our estate vineyards in Curico, 200 km down south of Santiago in the middle of the vast Central Valley. The soil derives from volcanic ashes and alluvial origin, and the vineyards have an excellent exposure to the sun light. All these conditions allow us to produce concentrated grapes, to express great color and aroma into elegant wines.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano a principios de mayo. Para la extracción de color y aromas el mosto tiene contacto con los hollejos a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica durante cinco días. Luego, el mosto fermenta en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre 26° y 28°C durante un periodo de diez días. Luego el vino reposa veinte días más para extraer los taninos y luego envejece en barricas de roble durante dieciocho meses. El vino se embotella sin filtrar para mantener sus extraordinarias cualidades.

VINIFICATION

The grapes were harvested by hand at the beginning of May. In order to extract color and aromas the must has skin contact at low temperatures prior the alcoholic fermentation during five days. The must is then fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging between 26° to 28°C during a ten days period. Then the wine rests for twenty additional days in order to extract tannins and then aged in oak barrels for eighteen months. The wine is bottled without filtering to maintain its extraordinary qualities.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Gran Reserva Cabernet Sauvignon es un vino intenso y complejo con aromas a cerezas negras, cassis, pimienta roja, avellana y vainilla tostada. En boca se siente muy buena estructura, con taninos maduros y carácter ahumado. Marida muy bien con carnes rojas, chuletas de cordero, verduras a la plancha, quesos fuertes y curados.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Gran Reserva Cabernet Sauvignon is an intense and complex wine with aromas of black cherries, cassis, red pepper, hazelnut and toast vanilla. In mouth feels a very good structure, with mature tannins and a smoky character. A great match for red meats, lamb chops, grilled vegetables, strong and mature cheese.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17°C





MALBEC



BOTTLE
 Burdeos Colchagua
 Cork Capacity: 750 cc.
 High: 303 mm.
 Diameter: 84 mm.
 Weight: 730 gr.

BOTELLA
 Burdeos Colchagua
 Capacidad de corcho:
 750 cc.
 Alto: 303 mm.
 Diámetro: 84 mm.
 Peso: 730 gr.



CAP
 Complex with logo.



CÁPSULA
 Complejo con logo.



CORK/CORCHO
 Tapón Fine 5
 (44 x24 Diam Formula)

GRAN RESERVA

- Appellation:** D.O. Lontue Valley
- Winemaker:** Ricardo Pérez Cruz
- Estate Bottled**
- Alcohol:** 13,8%

- Denominación:** Valle de Lontué
- Enólogo:** Ricardo Pérez Cruz
- Producido y embotellado
- Alcohol:** 13,8%

VIÑAS

Las uvas provienen de los viñedos de nuestra finca en Curicó, 200 km al sur de Santiago, en medio del vasto Valle Central. El suelo deriva de cenizas volcánicas y de origen aluvial, y los viñedos tienen una excelente exposición a la luz solar. Todas estas condiciones nos permiten producir uvas concentradas, para expresar gran color y aroma en vinos elegantes.

VINEYARDS

The grapes come from our estate vineyards in Curico, 200 km down south of Santiago in the middle of the vast Central Valley. The soil derives from volcanic ashes and alluvial origin, and the vineyards have an excellent exposure to the sun light. All these conditions allow us to produce concentrated grapes, to express great color and aroma into elegant wines.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano a principios de mayo. Para la extracción de color y aromas el mosto tiene contacto con los hollejos a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica durante cinco días. Luego, el mosto fermenta en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre 26° y 28°C durante un periodo de diez días. Luego el vino reposa veinte días más para extraer los taninos y luego envejece en barricas de roble durante dieciocho meses. El vino se embotella sin filtrar para mantener sus extraordinarias cualidades.

VINIFICATION

The grapes were harvested by hand at the beginning of May. In order to extract color and aromas the must has skin contact at low temperatures prior the alcoholic fermentation during five days. The must is then fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging between 26° to 28°C during a ten days period. Then the wine rests for twenty additional days in order to extract tannins and then aged in oak barrels for eighteen months. The wine is bottled without filtering to maintain its extraordinary qualities.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Gran Reserva Cabernet Sauvignon es un vino intenso y complejo con aromas a cerezas negras, cassis, pimienta roja, avellana y vainilla tostada. En boca se siente muy buena estructura, con taninos maduros y carácter ahumado. Marida muy bien con carnes rojas, chuletas de cordero, verduras a la plancha, quesos fuertes y curados.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Gran Reserva Cabernet Sauvignon is an intense and complex wine with aromas of black cherries, cassis, red pepper, hazelnut and toast vanilla. In mouth feels a very good structure, with mature tannins and a smoky character. A great match for red meats, lamb chops, grilled vegetables, strong and mature cheese.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17°C





MERLOT



BOTTLE

Burdeos Colchagua
Cork Capacity: 750 cc.
High: 303 mm.
Diameter: 84 mm.
Weight: 730 gr.

BOTELLA

Burdeos Colchagua
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 303 mm.
Diámetro: 84 mm.
Peso: 730 gr.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK/CORCHO

Tapón Fine 5
(44 x24 Diam Formula)

GRAN RESERVA



Appellation: D.O. Lontue Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,8%

Denominación: Valle de Lontué

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,8%

VIÑAS

Las uvas provienen de los viñedos de nuestra finca en Curicó, 200 km al sur de Santiago, en medio del vasto Valle Central. El suelo deriva de cenizas volcánicas y de origen aluvial, y los viñedos tienen una excelente exposición a la luz solar. Todas estas condiciones nos permiten producir uvas concentradas, para expresar gran color y aroma en vinos elegantes.

VINEYARDS

The grapes come from our estate vineyards in Curico, 200 km down south of Santiago in the middle of the vast Central Valley. The soil derives from volcanic ashes and alluvial origin, and the vineyards have an excellent exposure to the sun light. All these conditions allow us to produce concentrated grapes, to express great color and aroma into elegant wines.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano a principios de mayo. Para la extracción de color y aromas el mosto tiene contacto con los hollejos a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica durante cinco días. Luego, el mosto fermenta en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre 26° y 28°C durante un periodo de diez días. Luego el vino reposa veinte días más para extraer los taninos y luego envejece en barricas de roble durante dieciocho meses. El vino se embotella sin filtrar para mantener sus extraordinarias cualidades.

VINIFICATION

The grapes were harvested by hand at the beginning of May. In order to extract color and aromas the must has skin contact at low temperatures prior the alcoholic fermentation during five days. The must is then fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging between 26° to 28°C during a ten days period. Then the wine rests for twenty additional days in order to extract tannins and then aged in oak barrels for eighteen months. The wine is bottled without filtering to maintain its extraordinary qualities.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Merlot Gran Reserva, tiene un color morado intenso con notas de mora, vainilla y tabaco tostado. Con una estructura de boca muy cálida y un postgusto excelente. Ideal para acompañar carnes rojas, aves, pastas, chuletas de cordero, quesos fuertes y maduros.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Merlot Gran Reserva, has a deep purple color with notes of black berry, vanilla and toast tobacco. With a very warm mouth structure and an excellent aftertaste. A great match for red meats, poultry, pasta, lamb chops, strong and mature cheese.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15°- 17° C





CARMENERE



BOTTLE

Burdeos Colchagua
Cork Capacity: 750 cc.
High: 303 mm.
Diameter: 84 mm.
Weight: 730 gr.

BOTELLA

Burdeos Colchagua
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 303 mm.
Diámetro: 84 mm.
Peso: 730 gr.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK/CORCHO

Tapón Fine 5
(44 x24 Diam Formula)

GRAN RESERVA



Appellation: D.O. Lontue Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,8%

Denominación: Valle de Lontué

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,8%

VIÑAS

Las uvas provienen de los viñedos de nuestra finca en Curicó, 200 km al sur de Santiago, en medio del vasto Valle Central. El suelo deriva de cenizas volcánicas y de origen aluvial, y los viñedos tienen una excelente exposición a la luz solar. Todas estas condiciones nos permiten producir uvas concentradas, para expresar gran color y aroma en vinos elegantes.

VINEYARDS

The grapes come from our estate vineyards in Curico, 200 km down south of Santiago in the middle of the vast Central Valley. The soil derives from volcanic ashes and alluvial origin, and the vineyards have an excellent exposure to the sun light. All these conditions allow us to produce concentrated grapes, to express great color and aroma into elegant wines.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano a principios de mayo. Para la extracción de color y aromas el mosto tiene contacto con los hollejos a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica durante cinco días. Luego, el mosto fermenta en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre 26° y 28°C durante un periodo de diez días. Luego el vino reposa veinte días más para extraer los taninos y luego envejece en barricas de roble durante dieciocho meses. El vino se embotella sin filtrar para mantener sus extraordinarias cualidades.

VINIFICATION

The grapes were harvested by hand at the beginning of May. In order to extract color and aromas the must has skin contact at low temperatures prior the alcoholic fermentation during five days. The must is then fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging between 26° to 28°C during a ten days period. Then the wine rests for twenty additional days in order to extract tannins and then aged in oak barrels for eighteen months. The wine is bottled without filtering to maintain its extraordinary qualities.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Este Gran Reserva Carmenera, es un vino intenso de profundo color rojo y azul. El bouquet especiado es típico de la variedad, revelando notas de pimienta, fruta negra y un toque de chocolate fruto de la crianza en barrica. Es suave y fácil de beber, con un postgusto muy agradable. Gran opción para comidas picantes, carnes, pastas o quesos.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

This Gran Reserva Carmenera, is an intense wine with deep red and blue color. The spicy bouquet is typical of the variety, revealing notes of pepper, black fruit and a hint of chocolate as the result of the barrel aging process. It is gentle and easy to drink, with a very pleasant aftertaste. Great choice for spicy food, meat, pasta or chesses.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15°- 17° C





SYRAH



BOTTLE

Burdeos Colchagua
Cork Capacity: 750 cc.
High: 303 mm.
Diameter: 84 mm.
Weight: 730 gr.

BOTELLA

Burdeos Colchagua
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 303 mm.
Diámetro: 84 mm.
Peso: 730 gr.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK/CORCHO

Tapón Fine 5
(44 x24 Diam Formula)

GRAN RESERVA



Appellation: D.O. Lontue Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,8%

Denominación: Valle de Lontué

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,8%

VIÑAS

Las uvas provienen de los viñedos de nuestra finca en Curicó, 200 km al sur de Santiago, en medio del vasto Valle Central. El suelo deriva de cenizas volcánicas y de origen aluvial, y los viñedos tienen una excelente exposición a la luz solar. Todas estas condiciones nos permiten producir uvas concentradas, para expresar gran color y aroma en vinos elegantes.

VINEYARDS

The grapes come from our estate vineyards in Curico, 200 km down south of Santiago in the middle of the vast Central Valley. The soil derives from volcanic ashes and alluvial origin, and the vineyards have an excellent exposure to the sun light. All these conditions allow us to produce concentrated grapes, to express great color and aroma into elegant wines.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano a principios de mayo. Para la extracción de color y aromas el mosto tiene contacto con los hollejos a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica durante cinco días. Luego, el mosto fermenta en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre 26° y 28°C durante un periodo de diez días. Luego el vino reposa veinte días más para extraer los taninos y luego envejece en barricas de roble durante dieciocho meses. El vino se embotella sin filtrar para mantener sus extraordinarias cualidades.

VINIFICATION

The grapes were harvested by hand at the beginning of May. In order to extract color and aromas the must has skin contact at low temperatures prior the alcoholic fermentation during five days. The must is then fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging between 26° to 28°C during a ten days period. Then the wine rests for twenty additional days in order to extract tannins and then aged in oak barrels for eighteen months. The wine is bottled without filtering to maintain its extraordinary qualities.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Gran Reserva Syrah es un vino intenso y complejo con aromas a rosas, cerezas, higo y bayas. En boca tiene una muy buena y firme estructura, con taninos aterciopelados, fruta negra fresca y un carácter especiado ahumado. Combina muy bien con platos de hierbas, comida especiada, carnes, aves, pastas y quesos maduros.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Gran Reserva Syrah is an intense and complex wine with aromas of roses, cherries, fig and berries. In mouth it has a very good and firm structure, with velvet tannins, fresh black fruit and a smoky spicy character. Great match with herby dishes, spicy food, meat, poultry, pasta and mature cheeses.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17°C.

