



CABERNET SAUVIGNON



BOTTLE

Burdeos Cachapoal
Cork Capacity: 750 cc.
High: 316,1 mm.
Diameter: 82,6 mm.
Weight: 810 gr.

BOTELLA

Burdeos Cachapoal
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 316,1 mm.
Diámetro: 82,6 mm.
Peso: 810 gr.



CAP

Black Mate Alutín.

CÁPSULA

Alutín Mate Negro.



CORK/CORCHO

Tapón Súper 49x24

PREMIUM FAMILY COLLECTION



Appellation: D.O. Lontue Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 14%

Denominación: Valle de Lontué

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 14%

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.

VINIFICACIÓN

Los racimos se seleccionaron a mano y luego se prensaron suavemente sin bombeo sólido. Posteriormente se sometieron a una maceración prefermentativa durante 72 horas entre 10°C y 12°C. La siguiente fermentación se llevó a cabo entre 26°C y 28°C durante 8 días, antes de catar el vino para determinar si era necesaria una maceración post-fermentativa. Una vez finalizado el proceso de vinificación, el vino pasó por barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso durante un periodo de 18 a 24 meses. Después de que se hizo la mezcla final, el vino se embotelló suavemente uno por uno.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Cabernet Sauvignon Premium tiene un color rojo rubí intenso. Revela aromas de cerezas y otras frutas rojas con notas de pimienta negra que combina elegantemente con notas de roble de la crianza. En boca tiene buena estructura y taninos con carácter. El retrogusto es fresco, jugoso y bien equilibrado con notas de vainilla. Excelente para maridar con jugosas carnes, quesos maduros o pastas.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C.

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.

VINIFICATION

The clusters were selected by hand and then gently pressed without solid pumping. They were then subjected to a pre-fermentative maceration for 72 hours at between 10°C and 12°C. Next fermentation took place in between 26°C and 28°C for 8 days, before the wine was tasted to determine whether there was a need for post-fermentative maceration. Once the vinification process was complete, the wine was aged into first and second use French and American oak barrels for a period of 18 to 24 months. After the final blend was done, the wine was gently bottled one by one.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Premium Cabernet Sauvignon has an intense ruby red color. It reveals aromas of cherries and other red fruit with notes of black pepper that combines elegantly with notes of oak from the aging process. In palate has good structure and tannins with character. The aftertaste is fresh, juicy and well-balanced with notes of vanilla. Outstanding to pair with juicy steaks, mature cheeses or pasta.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17° C.





CARMENERE



BOTTLE

Burdeos Cachapoal
Cork Capacity: 750 cc.
High: 316,1 mm.
Diameter: 82,6 mm.
Weight: 810 gr.

BOTELLA

Burdeos Cachapoal
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 316,1 mm.
Diámetro: 82,6 mm.
Peso: 810 gr.



CAP

Black Mate Alutín.

CÁPSULA

Alutín Mate Negro.



CORK/CORCHO

Tapón Súper 49x24

PREMIUM FAMILY COLLECTION



Appellation: D.O. Lontue Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 14%

Denominación: Valle de Lontué

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 14%

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.

VINIFICACIÓN

Los racimos se seleccionaron a mano y luego se prensaron suavemente sin bombeo sólido. Posteriormente se sometieron a una maceración prefermentativa durante 72 horas entre 10°C y 12°C. La siguiente fermentación se llevó a cabo entre 26°C y 28°C durante 8 días, antes de catar el vino para determinar si era necesaria una maceración post-fermentativa. Una vez finalizado el proceso de vinificación, el vino pasó por barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso durante un periodo de 18 a 24 meses. Después de que se hizo la mezcla final, el vino se embotelló suavemente uno por uno.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Carmenere Premium, tiene un color rojo rubí profundo. Aromas de fruta madura que integra con elegancia el carácter de la crianza en roble con una suave nota de regaliz. En boca tiene buen equilibrio, sus taninos son delicados y maduros. Buen volumen, cuerpo equilibrado y persistente. Fantástico para acompañar comidas especiadas, quesos curados y cualquier tipo de parrillada.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C.

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.

VINIFICATION

The clusters were selected by hand and then gently pressed without solid pumping. They were then subjected to a pre-fermentative maceration for 72 hours at between 10°C and 12°C. Next fermentation took place in between 26°C and 28°C for 8 days, before the wine was tasted to determine whether there was a need for post-fermentative maceration. Once the vinification process was complete, the wine was aged into first and second use French and American oak barrels for a period of 18 to 24 months. After the final blend was done, the wine was gently bottled one by one.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Premium Carmenere, has a deep ruby red color. Aromas of ripe fruit that elegantly integrates the character of the oak aging with a soft note of licorice. In mouth has good balance, its tannins are delicate and mature. Good volume, well balanced and persistent body. Fantastic to pair with spicy food, mature cheeses and any type of barbeque.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17° C.





PETIT VERDOT



BOTTLE

Burdeos Cachapoal
Cork Capacity: 750 cc.
High: 316,1 mm.
Diameter: 82,6 mm.
Weight: 810 gr.

BOTELLA

Burdeos Cachapoal
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 316,1 mm.
Diámetro: 82,6 mm.
Peso: 810 gr.



CAP

Black Mate Alutín.

CÁPSULA

Alutín Mate Negro.



CORK/CORCHO

Tapón Súper 49x24

PREMIUM FAMILY COLLECTION



Appellation: D.O. Lontue Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 14%

Denominación: Valle de Lontué

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 14%

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.

VINIFICACIÓN

Los racimos se seleccionaron a mano y luego se prensaron suavemente sin bombeo sólido. Posteriormente se sometieron a una maceración prefermentativa durante 72 horas entre 10°C y 12°C. La siguiente fermentación se llevó a cabo entre 26°C y 28°C durante 8 días, antes de catar el vino para determinar si era necesaria una maceración post-fermentativa. Una vez finalizado el proceso de vinificación, el vino pasó por barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso durante un periodo de 18 a 24 meses. Después de que se hizo la mezcla final, el vino se embotelló suavemente uno por uno.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro vino Premium Petit Verdot tiene un color rojo y azul profundo e intenso. Su potente bouquet revela complejos aromas florales y mucha personalidad, complementados con una gran evolución de la crianza en barrica. En boca es salvaje y potente. Los sabores a chocolate y vainilla refuerzan su carácter y también revela notas llenas de frutas de cerezas negras maduras. Es un vino serio, elegante y persistente. Increíble para acompañar carnes rojas, aves, pescados, pastas o quesos.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C.

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.

VINIFICATION

The clusters were selected by hand and then gently pressed without solid pumping. They were then subjected to a pre-fermentative maceration for 72 hours at between 10°C and 12°C. Next fermentation took place in between 26°C and 28°C for 8 days, before the wine was tasted to determine whether there was a need for post-fermentative maceration. Once the vinification process was complete, the wine was aged into first and second use French and American oak barrels for a period of 18 to 24 months. After the final blend was done, the wine was gently bottled one by one.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Premium Petit Verdot wine has a deep, intense red and blue color. The powerful bouquet unveils complex floral aromas and plenty of personality, complemented by a great evolution from the barrel aging process. In mouth is wild and powerful. Chocolate and vanilla flavours reinforce its character and it also reveals fruit filled notes of ripe black cherries. This is a serious wine, elegant and persistent. Amazing to pair red meats, poultry, fish, pasta or cheeses.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17° C.

VICUSORBIS winery





CABERNET FRANC



BOTTLE

Burdeos Cachapoal
Cork Capacity: 750 cc.
High: 316,1 mm.
Diameter: 82,6 mm.
Weight: 810 gr.

BOTELLA

Burdeos Cachapoal
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 316,1 mm.
Diámetro: 82,6 mm.
Peso: 810 gr.



CAP

Black Mate Alutín.

CÁPSULA

Alutín Mate Negro.



CORK/CORCHO

Tapón Súper 49x24

PREMIUM FAMILY COLLECTION



Appellation: D.O. Lontue Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 14%

Denominación: Valle de Lontué

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 14%

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

Recepción con selección de racimos, molienda suave y sin uso de bombas de sólidos. Maceración pre fermentativa entre 12 °C por 72 horas. Fermentación entre 26 y 28 °C por 8 días con maceración post fermentativa según degustación. Luego de su vinificación son puestos en barricas de roble francés y americano por 12 meses. Mezcla final, filtración gruesa y embotellado.

VINIFICATION

Reception with selection of clusters, smooth grinding and without the use of solids pumps. Pre-fermentative maceration at 12 °C for 72 hours. Fermentation between 26 and 28 °C for 8 days with post-fermentation maceration according to tasting. After vinification, they are placed in French and American oak barrels for 12 months. Final blend, coarse filtration and bottling.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Color rojo rubí profundo. Aromas de frutos rojos, guinda y ciruelas deshidratadas delicadamente mezclados con algo de hierba fresca. En boca presenta un buen balance, sus taninos son delicados y juveniles. Su guarda en barricas le confieren gran elegancia, buena evolución y persistencia.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Deep ruby red odour. Aromas of red fruits, morello cherry and dried plums delicately mixed with some fresh grass. In the mouth it presents a good balance, its tannins are delicate and youthful. Its aging in barrels give it great elegance, good evolution and persistence.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17°C.





MALBEC



BOTTLE

Burdeos Cachapoal
Cork Capacity: 750 cc.
High: 316,1 mm.
Diameter: 82,6 mm.
Weight: 810 gr.

BOTELLA

Burdeos Cachapoal
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 316,1 mm.
Diámetro: 82,6 mm.
Peso: 810 gr.



CAP

Black Mate Alutín.

CÁPSULA

Alutín Mate Negro.



CORK/CORCHO

Tapón Súper 49x24

PREMIUM FAMILY COLLECTION



Appellation: D.O. Lontue Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 14%

Denominación: Valle de Lontué

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 14%

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.

VINIFICACIÓN

Recepción de bins en pozo de molienda con adición de anhídrido sulfuroso a 5 gr/hl y enzimas de maceración en dosis de 1 gr/hl. Maceración pre fermentativa entre 10-12°C por 72 horas. Fermentación alcohólica entre 26 y 28 °C por 8 días con maceración post fermentativa según degustación. Luego de su vinificación, su proceso de crianza lo desarrolla en barricas de roble francés y americano por 12 meses. 2 a 3 trasiegos/año, posterior a esto se clasifica y se efectúa la mezcla final, filtración gruesa y embotellado.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

De color rojo azulado. Nariz con mucha fruta e intensa y con elegante evolución, notas de chocolate blanco y nuez moscada. En boca es bastante más fresco y jugoso. Buena combinación de fruta y madera muy elegante, algo más liviano, pero con taninos suaves y amigables. Buena persistencia y agradable para combinar con carnes blancas como pollo, pero también con pastas y queso de oveja.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C.

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.

VINIFICATION

Reception of bins in the grinding pit with the addition of sulfur dioxide at 5 gr/hl and maceration enzymes at a dose of 1 gr/hl. Pre-fermentative maceration between 10-12°C for 72 hours. Alcoholic fermentation between 26 and 28 °C for 8 days with post-fermentation maceration according to tasting. After its vinification, its aging process takes place in French and American oak barrels for 12 months. 2 to 3 rackings/year, after this it is classified and the final mixture, thick filtration and bottling are carried out.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Bluish red in color. Nose with a lot of fruit and intense and with an elegant evolution, notes of white chocolate and nutmeg. On the palate it is much fresher and juicier. Good combination of fruit and very elegant wood, somewhat lighter, but with soft and friendly tannins. Good persistence and pleasant to combine with white meats such as chicken, but also with pasta and pecorino cheese.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17° C.

