



CABERNET SAUVIGNON



BOTTLE
 Burdeos Cónica
 Baja Pesada
 Cork Capacity: 750 cc.
 High: 298 mm.
 Diameter: 81,8 mm.
 Weight: 580 gr.

BOTELLA
 burdeos cónica
 bajapesada
 Capacidad de corcho:
 750 cc.
 Alto: 298 mm.
 Diámetro: 81,8 mm.
 Peso: 580 gr.



CAP
 Complex with logo.



CÁPSULA
 Complejo con logo.



CORK/CORCHO
 Primera Natural VO
 45 x 24 mm.

RESERVA

- Appellation:** D.O. Curico Valley
- Winemaker:** Ricardo Pérez Cruz
- Estate Bottled**
- Alcohol:** 13,5%

- Denominación:** Valle de Curicó
- Enólogo:** Ricardo Pérez Cruz
- Producido y embotellado
- Alcohol:** 13,5%

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 finales de abril. Para la extracción de color y aromas el mosto se sometió a un contacto con los hollejos a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica. 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 siete días. A continuación, se deja macerar el vino durante cinco días más para extraer los taninos. Luego, el vino se envejece en barricas de roble durante ocho meses para mantener el equilibrio de la fruta y el roble. Se embotella sin filtrar para mantener su carácter.

VINIFICATION

The grapes were harvested by hand at the end of April. In order to extract color and aromas the must underwent skin contact at low temperatures prior the alcoholic fermentation. The must is then fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging between 26° to 28°C during a seven-days period. The wine is then left to macerate for five additional days in order to extract tannins. The wine is then aged in oak barrels for eight months to keep the balance of the fruit and oak. It is bottled without filtering to maintain its character.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Cabernet Sauvignon Reserva tiene un color rojo rubí intenso. Es una buena muestra de un vino complejo, aromas de frutas maduras con recuerdos a avellana y chocolate. Es un vino potente y concentrado con taninos elegantes. Marida fantástico con carnes rojas, ternera, picantes y quesos curados.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Cabernet Sauvignon Reserva has an intense red ruby color. It is a good sample of a complex wine, aromas of ripe fruits with hints of hazelnut and chocolate. It is a powerful and concentrated wine with elegant tannins. It matches fantastic with red meats, beef, spicy food and mature cheeses.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15°- 17° C



MERLOT



BOTELLA

Burdeos Cónica
Baja Pesada
Cork Capacity: 750 cc.
High: 298 mm.
Diameter: 81,8 mm.
Weight: 580 gr.

BOTELLA

burdeos cónica
bajapesada
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 298 mm.
Diámetro: 81,8 mm.
Peso: 580 gr.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK/CORCHO

Primera Natural VO
45 x 24 mm.

RESERVA



Appellation: D.O. Curico Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,5%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,5%

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

Las uvas fueron cosechadas a mano a finales de abril. Para la extracción de color y aromas el mosto se sometió a un contacto con los hollejos a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica. Luego, el mosto fermenta en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre 26° y 28°C durante un período de siete días. A continuación, se deja macerar el vino durante cinco días más para extraer los taninos. Luego, el vino se envejece en barricas de roble durante ocho meses para mantener el equilibrio de la fruta y el roble. Se embotella sin filtrar para mantener su carácter.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Merlot Reserva tiene un color rojo oscuro intenso. Es un vino complejo con aromas a frutos secos y trufa. En boca es especiado y elegante. Sus taninos son suaves con un postgusto agradable y sedoso. Ideal para acompañar pastas, carnes rojas ligeramente condimentadas y quesos suaves.

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 grapes were harvested by hand at the end of April. In order to extract color and aromas the must underwent skin contact at low temperatures prior the alcoholic fermentation. The must is then fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging between 26° to 28°C during a seven-days period. The wine is then left to macerate for five additional days in order to extract tannins. The wine is then aged in oak barrels for eight months to keep the balance of the fruit and oak. It is bottled without filtering to maintain its character.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Merlot Reserva has an intense red dark color. It is a complex wine with aromas of dry fruits and truffle. In mouth is spicy and an elegant. Its tannins are soft with a pleasant and silky aftertaste. A great match with pasta, lightly spiced red meats and soft cheeses.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15°- 17° C





CARMENERE



BOTTLE
 Burdeos Cónica
 Baja Pesada
 Cork Capacity: 750 cc.
 High: 298 mm.
 Diameter: 81,8 mm .
 Weight: 580 gr.

BOTELLA
 burdeos cónica
 bajapesada
 Capacidad de corcho:
 750 cc.
 Alto: 298 mm.
 Diámetro: 81,8 mm.
 Peso: 580 gr.



CAP
 Complex with logo.



CÁPSULA
 Complejo con logo.



CORK/CORCHO
 Primera Natural VO
 45 x 24 mm.

RESERVA

Appellation: D.O. Curico Valley

Winemaker: Ricardo Pérez Cruz

Estate Bottled

Alcohol: 13,5%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,5%

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 finales de abril. Para la extracción de color y aromas el mosto se sometió a un contacto con los hollejos a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica. 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 siete días. A continuación, se deja macerar el vino durante cinco días más para extraer los taninos. Luego, el vino se envejece en barricas de roble durante ocho meses para mantener el equilibrio de la fruta y el roble. Se embotella sin filtrar para mantener su carácter.

VINIFICATION

The grapes were harvested by hand at the end of April. In order to extract color and aromas the must underwent skin contact at low temperatures prior the alcoholic fermentation. The must is then fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging between 26° to 28°C during a seven-days period. The wine is then left to macerate for five additional days in order to extract tannins. The wine is then aged in oak barrels for eight months to keep the balance of the fruit and oak. It is bottled without filtering to maintain its character.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Carmenere Reserva tiene un intenso color rojo oscuro. Elegante y afrutado, con toques de frutas del bosque, ciruelas maduras, notas de chocolate y pimienta. Está bien equilibrado entre la fruta y el roble. Lo llamamos redondo y sedoso. Perfecto para pastas, quesos maduros y aves.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Carmenere Reserva has an intense dark red color. Elegant and fruity, with touches of berries, ripe plums, chocolate and pepper notes. It is well balanced between the fruit and oak. We call it round and silky. Perfect for pasta, mature cheeses and poultry.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15°- 17° C



SYRAH



BOTTLE

Burdeos Cónica
Baja Pesada
Cork Capacity: 750 cc.
High: 298 mm.
Diameter: 81,8 mm.
Weight: 580 gr.

BOTELLA

burdeos cónica
bajapesada
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 298 mm.
Diámetro: 81,8 mm.
Peso: 580 gr.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK/CORCHO

Primera Natural VO
45 x 24 mm.

RESERVA



Appellation: D.O. Curico Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,5%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,5%

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 finales de abril. Para la extracción de color y aromas el mosto se sometió a un contacto con los hollejos a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica. 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 siete días. A continuación, se deja macerar el vino durante cinco días más para extraer los taninos. Luego, el vino se envejece en barricas de roble durante ocho meses para mantener el equilibrio de la fruta y el roble. Se embotella sin filtrar para mantener su carácter.

VINIFICATION

The grapes were harvested by hand at the end of April. In order to extract color and aromas the must underwent skin contact at low temperatures prior the alcoholic fermentation. The must is then fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging between 26° to 28°C during a seven-days period. The wine is then left to macerate for five additional days in order to extract tannins. The wine is then aged in oak barrels for eight months to keep the balance of the fruit and oak. It is bottled without filtering to maintain its character.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Syrah Reserva tiene un color violeta oscuro. Es un vino sofisticado con notas de licor de cereza, especias y un suave toque de roble tostado. Tiene cuerpo y una acidez equilibrada. Perfecto para comidas especiadas, carnes rojas, aves y quesos maduros.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Syrah Reserva has a violet dark color. It is a sophisticated wine with notes of cherry liquor, spices and a soft touch of toasted oak. It is full-bodied with a balanced acidity. Perfect with spicy food, red meats, poultry and mature cheeses

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17°C

