



CABERNET SAUVIGNON



BOTTLE

Burdeos Cónica
Baja Ecoglass
Cork/Screw up
Capacity: 750 cc.
High: 296 mm.
Diameter: 80,3 mm.
Weight: 455 gr. P30.



BOTELLA

Burdeos cónica
Baja Ecoglass
Corcha/Atornillar
Capacidad: 750 cc.
Alto: 296 mm.
Diámetro: 80,3 mm.
Peso: 455 gr. P30.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK/CORCHO

Colmatado VO
45 x 24 mm.

VARIETAL PLUS



Appellation: D.O. Curico Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,0%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,0%

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 coloca en barricas de roble solo durante cuatro meses para mantener el equilibrio de la fruta y el roble. Luego embotellado sin filtrar para mantener sus extraordinarias cualidades frutales.

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 placed in oak barrels only for four months to keep the balance of fruit and oak. Then bottled without filtering to maintain its extraordinary fruit qualities.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Cabernet Sauvignon tiene un rico y concentrado color rubí violeta. Aromas a grosella negra y cerezas negras. Elegante con buen equilibrio. Sus taninos son suaves y maduros. Una gran elección para acompañar carnes rojas, platos de hierbas o quesos maduros.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Cabernet Sauvignon has a rich and concentrated ruby-violet color. Aromas of blackcurrant and black cherries. Elegant with good balance. Its tannins are soft and mature. A great choice to match with red meats, herby dishes or mature cheeses.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 17° C

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17°C





MERLOT



BOTTLE

Burdeos Cónica
Baja Ecoglass
Cork/Screw up
Capacity: 750 cc.
High: 296 mm.
Diameter: 80,3 mm.
Weight: 455 gr. P30.

BOTELLA

Burdeos cónica
Baja Ecoglass
Corcha/Atornillar
Capacidad: 750 cc.
Alto: 296 mm.
Diámetro: 80,3 mm.
Peso: 455 gr. P30.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK /CORCHO

Colmatado VO
45 x 24 mm.

VARIETAL PLUS



Appellation: D.O. Curico Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,0%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,0%

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 periodo de siete días. A continuación, se deja macerar el vino durante cinco días más para extraer los taninos. Luego, el vino se coloca en barricas de roble solo durante cuatro meses para mantener el equilibrio de la fruta y el roble. Luego embotellado sin filtrar para mantener sus extraordinarias cualidades frutales.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Merlot tiene un color rubi-violeta brillante. El vino tiene notas intensas de frutos rojos maduros, ciruelas y toques de pimienta. Sus taninos son dulces y aterciopelados. Tiene un final largo y persistente. Ideal como acompañante de carne asada, cerdo, pastas y quesos frescos.

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 placed in oak barrels only for four months to keep the balance of fruit and oak. Then bottled without filtering to maintain its extraordinary fruit qualities.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Merlot has a bright ruby-violet color. The wine has intense notes of ripe red fruits, plum and pepper hints. Its tannins are sweet and velvety. Has a long and lingering finish. Ideal as a company for roast beef, pork, pasta and fresh cheese.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17° C





CARMENERE



BOTTLE

Burdeos Cónica
Baja Ecoglass
Cork/Screw up
Capacity: 750 cc.
High: 296 mm.
Diameter: 80,3 mm.
Weight: 455 gr. P30.

BOTELLA

Burdeos cónica
Baja Ecoglass
Corcho/Atornillar
Capacidad: 750 cc.
Alto: 296 mm.
Diámetro: 80,3 mm.
Peso: 455 gr. P30.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK /CORCHO

Colmatado VO
45 x 24 mm.

VARIETAL PLUS



Appellation: D.O. Curico Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,0%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,0%

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 periodo de siete días. A continuación, se deja macerar el vino durante cinco días más para extraer los taninos. Luego, el vino se coloca en barricas de roble solo durante cuatro meses para mantener el equilibrio de la fruta y el roble. Luego embotellado sin filtrar para mantener sus extraordinarias cualidades frutales.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Carmenere tiene un intenso color violeta oscuro. El vino presenta aromas de fruta roja fresca, toques de ciruelas, mermelada y especias. Sus taninos son dulces y aterciopelados. Marida con carnes rojas blandas, aves y quesos blandos.

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 placed in oak barrels only for four months to keep the balance of fruit and oak. Then bottled without filtering to maintain its extraordinary fruit qualities.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Carmenere has an intense dark-violet color. The wine features aromas of fresh red fruit, hints of plums, jam and spices. Its tannins are sweet and velvety. Matches soft red meats, poultry and soft cheeses.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17° C





SYRAH



BOTTLE

Burdeos Cónica
Baja Ecoglass
Cork/Screw up
Capacity: 750 cc.
High: 296 mm.
Diameter: 80,3 mm.
Weight: 455 gr. P30.

BOTELLA

Burdeos cónica
Baja Ecoglass
Corcha/Atornillar
Capacidad: 750 cc.
Alto: 296 mm.
Diámetro: 80,3 mm.
Peso: 455 gr. P30.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK / CORCHO

Colmatado VO
45 x 24 mm.

VARIETAL PLUS



Appellation: D.O. Curico Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,0%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,0%

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 periodo de siete días. A continuación, se deja macerar el vino durante cinco días más para extraer los taninos. Luego, el vino se coloca en barricas de roble solo durante cuatro meses para mantener el equilibrio de la fruta y el roble. Luego embotellado sin filtrar para mantener sus extraordinarias cualidades frutales.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Varietal Plus Syrah tiene un color rojo rubí brillante con un brillo violáceo. Con un agradable bouquet especiado que revela frutos rojos, chocolate blanco, pimienta y roble. En boca es suave y redondo. Vino perfectamente equilibrado, entre las notas de fruta y los elegantes aromas de café tostado y vainilla. Tiene un postgusto largo y agradable. Maridaje perfecto con carnes rojas, cordero, pastas y quesos maduros.

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 placed in oak barrels only for four months to keep the balance of fruit and oak. Then bottled without filtering to maintain its extraordinary fruit qualities.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Varietal Plus Syrah has a brilliant ruby red color with a violet sheen. With a pleasant spicy bouquet that unveils red fruit, white chocolate, pepper and oak. In mouth is soft and well-rounded. Perfect balanced wine, between the notes of fruit and the elegant aromas of toasted coffee and vanilla. It has a long and pleasant aftertaste. Perfect match for red meats, lamb, pasta and mature cheeses.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 17° C

VICUSORBIS winery





SAUVIGNON BLANC



BOTTLE

Burdeos Cónica
Baja Ecoglass
Cork/Screw up
Capacity: 750 cc.
High: 296 mm.
Diameter: 80,3 mm.
Weight: 455 gr. P30.

BOTELLA

Burdeos cónica
Baja Ecoglass
Corcho/Atornillar
Capacidad: 750 cc.
Alto: 296 mm.
Diámetro: 80,3 mm.
Peso: 455 gr. P30.



CAP

Complex with logo.



CÁPSULA

Complejo con logo.



CORK /CORCHO

Colmatado VO
45 x 24 mm.

VARIETAL PLUS



Appellation: D.O. Curico Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,0%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,0%

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 de Sauvignon blanc se vendimieron los primeros días de marzo. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 12 y los 14°C durante veinte días. Previo al embotellado, el vino es estabilizado y filtrado cuidadosamente para conservar y mantener todo el carácter frutal.

VINIFICATION

The Sauvignon blanc grapes were harvested at the first days of March. The must is fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 12 to 14°C during twenty days. Prior to bottling, the wine is stabilized and filtered carefully to keep and maintain all the fruit character.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Sauvignon Blanc tiene un color amarillo intenso. El vino presenta aromas de frutas de grosella, con toques de melocotón y limón. El final es crujiente y fresco con buen equilibrio. Marida con entrantes, ensaladas verdes de mariscos frescos o cocidos.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Sauvignon Blanc has an intense yellow color. The wine features aromas of gooseberries fruit, with hints of peach and lemon. The finish is crispy and fresh with good balance. It matches appetizers, fresh or cooked seafood green salads.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 11° - 12° C

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 11° - 12°C





CHARDONNAY



BOTTLE

Borgoña Ecoglass 2
Cork/Screw up
Capacity: 750 cc.
High: 297 mm.
Diameter: 82,9 mm.
Weight: 400 gr. P28.

BOTELLA

Borgoña Ecovidrio 2
Corcho/Atornillar
Capacidad: 750 cc.
Alto: 297 mm.
Diámetro: 82,9 mm.
Peso: 400 gr. P28.

CAP

Complex with logo.

CÁPSULA

Complejo con logo.

CORK /CORCHO

Colmatado VO
45 x 24 mm.

VARIETAL PLUS



Appellation: D.O. Curico Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 13,0%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 13,0%

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 Chardonnay se cosecharon la segunda semana de marzo. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 12 y los 14°C durante veinte días. Previo al embotellado, el vino es estabilizado y filtrado cuidadosamente para conservar y mantener todo el carácter frutal.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Chardonnay tiene un color amarillo dorado brillante. Intensos aromas a plátano, piña y toques de vainilla. Tiene una gran persistencia y una armonía fresca. Excelente con pescados, mariscos y platos cremosos de pasta.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 11° - 12° 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 Chardonnay grapes were harvested the second week of March. The must is fermented in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 12 to 14o C during twenty days. Prior to bottling, the wine is stabilized and filtered carefully to keep and maintain all the fruit character.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Chardonnay has a bright and golden yellow color. Intense aromas of banana, pineapple and hints of vanilla. It has a great persistence and a fresh harmony. Great with fish, seafood and creamy pasta dishes.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 11° - 12°C

