



2025  
CHILE

# VIOGNIER GRAN RESERVA

Valle del Maule

2024

750 cc

13° vol

77 K/Cal x 100 cc

Azúcar residual: 2,8 g/l

T° de Servicio: 10°C a 12°C



Color amarillo dorado, limpio y brillante. En nariz presenta aromas a flores blancas, fruta madura como membrillo, pera, durazno plátano y damasco, algo cítrico, notas a mandarina; pequeños toques de humo. En boca es un vino de cuerpo y acidez media, fresco, agradable, fácil de beber.

Ideal para maridar preparaciones agris dulces de la gastronomía asiática, como la comida Thai o Cantonés; fusión como la Nikkei, mezclando picor y dulzor a la vez; también funciona bien con salsas tipo chutney, pescados y mariscos grasos.



## GUARDA

Beber ya o guardar hasta 2 – 3 años desde su envasado (Febrero 2025)

# CHARDONNAY

## GRAN RESERVA

Valle del Itata

2024

750 cc

14° vol

83 K/Cal x 100 cc

Azúcar residual: 2,7 g/l

T° de servicio: 10°C a 12°C



Color amarillo con ribetes dorados, limpio y brillante. En nariz aparecen los frutos de carozo como durazno conservero, damasco en almíbar; plátano maduro, papaya, notas cítricas a mandarina y algo de miel. Aromas a madera, pan tostado y avellanas. En boca es un vino fresco, de acidez media alta, jugoso, agradable volumen, fácil de beber y de un final medio.

Ideal para acompañar quesos maduros intensos, preparaciones en base a pescados grasos como salmón, trucha, atún, sierra; mariscos gratinados, chupe, así como pastas en base a crema.

### ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés

### GUARDA

Beber ya o guardar hasta 2 – 3 años desde su envasado (Febrero 2025)



# CARMENERE

## GRAN RESERVA

Valle del Itata

2023

750 cc

14,5° vol

88 K/Cal x 100 cc

Azúcar residual: 2,41 g/l

T° de Servicio: 16°C a 18°C



Color rojo carmín intenso con notas violáceas, limpio y brillante. En nariz presenta aromas a fruta roja como cerezas y frambuesas maduras; fruta negra como confitura de mora, acompañadas de una nota especiada a pimienta negra y pimentón rojo. En boca es un vino frutal, de buen volumen, equilibrado y de taninos sedosos.

Ideal para acompañar guisos condimentados y gastronomía chilena.

### ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés

### GUARDA

Beber ya o guardar hasta 4 – 6 años desde su envasado (Febrero 2025)



# CABERNET SAUVIGNON

## GRAN RESERVA

Valle del Itata

2023

750 cc

14° vol

85 K/Cal x 100 cc

Azúcar residual: 2,62 g/l

T° de Servicio: 16°C a 18°C



Color rojo rubí con notas violáceas, limpio, brillante. En nariz presenta aromas a fruta negra y roja madura; además de notas a grafito y algo herbal. Aromas a vainilla, leve tabaco de fondo y pimienta negra. En boca es un vino de cuerpo y acidez media y rico en alcohol, de taninos maduros, bien integrados, equilibrado.

Perfecto para acompañar con preparaciones en base a carnes rojas asadas y condimentadas, guisos de vacuno, quesos maduros, hasta chocolate con alto contenido de cacao.

### ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés

### GUARDA

Beber ya o guardar hasta 4 – 6 años desde su envasado (Febrero 2025)



# SYRAH GRAN RESERVA

Valle del Itata

2023

750 cc

14,5° vol

88 K/Cal x 100 cc

Azúcar residual: 2,77 g/l

T° de Servicio: 16°C a 18°C



Color rojo cereza intenso, limpio y brillante. En nariz presenta aromas a fruta negra madura como ciruela, mora, arándano; así como notas cárnicas a charcutería; aparece el grafito y algo ahumado. En boca es jugoso, de cuerpo medio, taninos redondos, es un vino bien equilibrado.

Ideal para maridar con preparaciones de sabores intensos y grasos, carnes grilladas, ahumadas, embutidos condimentados o algo más simple como una pizza de pepperoni.

## ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés

## GUARDA

Beber ya o guardar hasta 4 – 6 años desde su envasado (Febrero 2025)



# MALBEC

## EDICIÓN LIMITADA

Botellas producidas: 3400

Valle del Maule  
2020  
750 cc  
14,5° vol  
88 K/Cal x 100 cc  
Azúcar residual: 2,41 g/l  
T° de Servicio: 16°C a 18°C



Color rojo violáceo profundo. Su nariz es delicada y perfumada, presenta aromas a flores como violetas y rosas secas. Notas a fruta negra como cereza, ciruela, arándano y mora madura; es especiado, con aromas a vainilla, notas a grafito y suaves tostados. En boca es jugoso, maduro, afrutado, con cuerpo y acidez media, equilibrado, taninos sedosos, de un final medio.

Ideal para acompañar aves de corral como pavo, avestruz; además de cerdo asado, carnes de vacuno de grasitud media, hongos, chuletas de cordero con menta y preparaciones con queso azul fundido.

### ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas de roble francés

### GUARDA

Beber ya o guardar hasta 6 – 8 años desde su envasado (Febrero 2025)



# SYRAH

## EDICIÓN LIMITADA

Botellas producidas: 2000

Valle del Itata  
2022  
750 cc  
14,5° vol  
88 K/Cal x 100 cc  
Azúcar residual: 2,57 g/l  
T° de Servicio: 16°C a 18°C



Color rojo rubí. En nariz se presentan aromas a mora, arándano y notas a guinda licorosa. Notas a clavo de olor y pimienta negra, hojas de té negro, así como chocolate amargo; grafito y nota cárnica ahumada. En boca es un vino jugoso, de acidez media alta, tanino redondo y cuerpo medio a complejo.

Ideal para acompañar preparaciones grasas y especiadas como la comida india, cordero, cerdo, berenjenas, garbanzos, vegetales picantes, comidas en base a pasta de aceitunas negras y ajo.

### ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas de roble francés

### GUARDA

Beber ya o guardar hasta 6 – 8 años desde su envasado (Febrero 2025)



# CARMENERE

## EDICIÓN LIMITADA

Botellas producidas: 1330

Valle del Itata

2022

750 cc

14° vol

85 K/Cal x 100 cc

Azúcar residual: 2,44 g/l

T° de Servicio: 16°C a 18°C



Color rojo granate con ribetes púrpura. En nariz se presentan aromas a ciruela y mora, así como a frambuesa madura; especiado, con aromas a pimienta negra, pimentón rojo asado, chocolate amargo, nota ahumada; de fondo aparece el laurel y romero. En boca es un vino maduro, redondo, suave al paladar, de acidez agradable, con tanino y cuerpo medio.

Las carnes asadas a la parrilla combinan perfectamente con este vino por sus notas ahumadas; platos condimentados como pollo al curry, tacos con salsa picante; comida chilena como guisos, estofados, empanadas de carne; así como quesos maduros.

### ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas de roble francés

### GUARDA

Beber ya o guardar hasta 6 – 8 años desde su envasado (Febrero 2025)



# MERLOT

## EDICIÓN LIMITADA

Botellas producidas: 2000

Precordillera Volcán Antuco  
2022  
750 cc  
14° vol  
85 K/Cal x 100 cc  
Azúcar residual: 2,32 g/l  
T° de Servicio: 16°C a 18°C



Color rojo púrpura profundo, limpio y brillante. La nariz es expresiva con aromas maduros a mora, ciruela, cereza, regaliz y frutilla; ligeramente herbal, algo mentolado con toques florales a violeta, tiene una nota mineral a piedra mojada. En boca es fresco, frutal, de textura suave, con un tanino sedoso, de cuerpo, alcohol y acidez media, bien integrado. En un vino agradable de beber.

Ideal para acompañar preparaciones de la comida italiana como lasaña boloñesa, pastas rellenas, albóndigas de vacuno en base a salsas con tomate fresco; legumbres, charcutería y quesos de pasta blanda.

### ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas de roble francés

### GUARDA

Beber ya o guardar hasta 6 – 8 años desde su envasado (Febrero 2025)



# CABERNET SAUVIGNON

EDICIÓN LIMITADA

Botellas producidas: 710

Precordillera Volcán Antuco

2022

750 cc

14° vol

85 K/Cal x 100 cc

Azúcar residual: 2,37 g/l

T° de Servicio: 16°C a 18°C



Color rojo rubí intenso, con ribetes púrpuras. En nariz presenta aromas a ciruela, mora, grosella negra y frambuesa. Especiado dulce, notas a nuez moscada, clavo de olor; toque herbal, mentolado de fondo. Aparecen notas a piedra mojada. En boca es un vino de cuerpo medio, jugoso, con rica acidez y tanino suave, bien integrado y final medio largo.

añar con carnes de cocción lenta, estofados de vacuno, ragú de ternera e incluso costillar de cerdo, risotto de hongos, espinacas gratinadas, polenta con queso; además de tabla de quesos maduros e intensos como brie, gouda o manchego envejecido.

## ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas de roble francés

## GUARDA

Beber ya o guardar hasta 6 – 8 años desde su envasado (Febrero 2025)

