



2025
CHILE

CHARDONNAY

GRANDE RESERVA

Vale do Itata

2024

750 cc

14° vol

83 Kcal x 100 cc

Açúcar residual: 2,7 g/l

T° de serviço: 10°C a 12°C



Vinho de cor amarela com reflexos dourados, límpido e brilhante. No nariz, destacam-se aromas de pêssago e damasco, banana madura, papaia, notas cítricas e mel, acompanhados de nuances de madeira, torradas e avelãs. Na boca é fresco, suculento, com acidez média-alta e bom volume.

Ideal com queijos maduros, peixes gordurosos, mariscos gratinados e massas com creme.



ENVELHECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês

GUARDA

Beber agora ou guardar por 2 a 3 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)

VIOGNIER

GRANDE RESERVA

Vale do Maule

2024

750 cc

13% vol

77 Kcal x 100 cc

Açúcar residual: 2,8 g/l

T° de Serviço: 10°C a 12°C



Vinho de cor amarelo-dourado, límpido e brilhante. Aromas de flores brancas e frutas maduras como marmelo, pera, pêsego, banana, damasco e tangerina, com nuances defumadas suaves. Na boca é fresco, corpo médio, com acidez moderada e fácil de beber.

Ideal com cozinha asiática agri-doce, como tailandesa, cantonesa ou nikkei, molhos agri-doce e peixes e mariscos gordurosos.



GUARDA

Beber agora ou guardar por 2 a 3 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)

SYRAH

GRANDE RESERVA

Vale do Itata

2023

750 cc

14,5% vol

88 Kcal x 100 cc

Açúcar residual: 2,77 g/l

T° de Serviço: 16°C a 18°C



Vinho de cor cereja intenso, límpido e brilhante. Nariz amplo com aromas de frutas negras maduras como ameixa, amora e mirtilo, além de notas carnudas, grafite e um toque defumado. Na boca é suculento, de corpo médio, com taninos arredondados e bom equilíbrio.

Perfeito para carnes grelhadas, embutidos temperados, pratos gordurosos ou uma simples pizza de pepperoni.



ENVELHECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês

GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 a 6 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)

CABERNET SAUVIGNON

GRANDE RESERVA

Vale do Itata

2023

750 cc

14% vol

85 Kcal x 100 cc

Açúcar residual: 2,62 g/l

T° de Serviço: 16°C a 18°C



Vinho de cor rubi com tons violáceos, límpido e brilhante. Aromas de frutas negras e vermelhas maduras, grafite, ervas, baunilha, tabaco suave e pimenta-do-reino. Na boca apresenta corpo e acidez médios, bom teor alcoólico e taninos maduros bem integrados e equilibrados.

Ideal com carnes vermelhas assadas, guisados, queijos maduros e chocolate com alto teor de cacau.



ENVELHECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês

GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 a 6 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)

CARMENERE

GRANDE RESERVA

Vale do Itata

2023

750 cc

14,5% vol

88 Kcal x 100 cc

Açúcar residual: 2,41 g/l

T° de Serviço: 16°C a 18°C



Vinho de cor granada com tons púrpura. Nariz amplo com aromas de ameixa, amora, framboesa madura, pimenta-do-reino, páprica assada, chocolate amargo, defumado, louro e alecrim. Na boca, é maduro, redondo e suave, com acidez agradável, taninos presentes e corpo médio. Ideal com carnes grelhadas, curry, tacos picantes, guisados, empanadas de carne e queijos maduros.



ENVELHECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês

GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 a 6 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)

MALBEC

EDIÇÃO LIMITADA

Garrafas produzidas: 3400

Vale do Maule
2020
750 cc
14,5% vol
88 Kcal x 100 cc
Açúcar residual: 2,41 g/l
T° de Serviço: 16°C a 18°C



Vinho de cor vermelho-violáceo intenso. No nariz, aromas delicados de violeta, rosa seca e frutas negras como cereja, ameixa e amora madura. Notas de especiarias, baunilha, grafite e leve tostado. Na boca é suculento, frutado e equilibrado, com taninos sedosos e acidez média.

Combina bem com aves, porco, bovinos gordurosos, cogumelos, cordeiro com hortelã e queijo azul derretido.



ENVELHECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho francês

GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 a 8 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)

SYRAH

EDIÇÃO LIMITADA

Garrafas produzidas: 2000

Vale do Itata
2022
750 cc
14,5% vol.
88 Kcal x 100 cc
Açúcar residual: 2,57 g/l
T° de Serviço: 16°C a 18°C



Vinho de cor rubi, com aromas de amora, mirtilo e cereja em licor, além de notas de especiarias, chá preto, chocolate amargo, grafite e toque defumado. Na boca é suculento, com acidez média-alta, taninos macios e corpo médio-complexo. Ideal para pratos gordurosos e picantes como culinária indiana, cordeiro, porco, berinjela, grão-de-bico e massas com azeitonas e alho.



ENVELHECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho francês

GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 a 8 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)

CARMENERE

EDIÇÃO LIMITADA

Garrafas produzidas: 1330

Vale do Itata
2022
750 cc
14% vol
85 Kcal x 100 cc
Açúcar residual: 2,44 g/l
T° de Serviço : 16°C a 18°C



Vinho de cor granada com tons púrpura. Nariz amplo com aromas de ameixa, amora, framboesa madura, pimenta-do-reino, páprica assada, chocolate amargo, defumado, louro e alecrim. Na boca, é maduro, redondo e suave, com acidez agradável, taninos presentes e corpo médio. Ideal com carnes grelhadas, curry, tacos picantes, guisados, empanadas de carne e queijos maduros.



ENVELHECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho francês

GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 a 8 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)

CABERNET SAUVIGNON

EDIÇÃO LIMITADA

Garrafas produzidas: 710

Região montanhosa do Vulcão Antuco

2022

750 cc

14% vol

85 Kcal x 100 cc

Açúcar residual: 2,37 g/l

T° de Serviço: 16°C a 18°C



Vinho de cor rubi com reflexos púrpura. Nariz expressivo com aromas de ameixa, amora, groselha e framboesa, acompanhados de notas doces de especiarias, toques herbais, mentol e um fundo mineral. Suculento na boca, corpo médio, com boa acidez e taninos suaves. Final médio a longo. Ideal com carnes cozidas lentamente, risotos, pratos gratinados e queijos maduros como Brie, Gouda ou Manchego



ENVELHECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho francês

GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 a 8 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)

MERLOT

EDIÇÃO LIMITADA

Garrafas produzidas: 2000

Região montanhosa do Vulcão Antuco

2022

750 cc

14% vol

85 Kcal x 100 cc

Açúcar residual: 2,32 g/l

T° de Serviço: 16°C a 18°C



Vinho de cor vermelho-púrpura profunda, límpido e brilhante. Nariz expressivo com frutas negras maduras (amora, ameixa, cereja, morango), toques de alcaçuz, mentol, ervas, violeta e uma nota mineral. Na boca é fresco e frutado, com textura suave e taninos sedosos, corpo médio e boa harmonia. Agradável de beber, ideal para acompanhar pratos italianos, leguminosas, charcutaria e queijos macios.



ENVELHECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho francês

GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 a 8 anos desde o engarrafamento (fevereiro de 2025)