



ALTAMAR

El viento frío que sopla sobre el mar, el vigor de las olas, el ímpetu de la naturaleza. Estas fuerzas presentes en el sur del Océano Pacífico, que rompe nuestras costas, inspiran la pasión por hacer vinos de Olas del Sur.

RED BLEND



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí de intensidad media. En nariz es aromático y elegante, con una amplia gama de aromas a berries maduros, cerezas, ciruelas secas, chocolate bitter y especias como pimienta negra, hoja de tabaco y cedro. En boca es balanceado, con taninos suaves y vibrantes que entregan volumen, larga persistencia y un frescor único, propio de nuestros viñedos de montaña.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas ahumadas y a la parrilla, venado asado, queso cheddar, berenjenas y ragú de hongos.

TIEMPO EN MADERA

18 meses en Francés y Americano, tostado medio.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

65% Shiraz
25% Cabernet Sauvignon
5% Mourvedre
5% Malbec

2017

Valle de Colchagua

14,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F