



Agua Santa

GRAN RESERVA

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo violeta, este carmenère muestra una combinación de agradables notas de fruta negra madura, como moras e higos, con especias de pimienta negra, roja y clavo de olor. Su guarda de 12 meses en madera francesa aportan un suave toque de cuero y cedro. En boca es sedoso y equilibrado. Su estructura de taninos suaves entrega un final prolongado y elegante.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos indios, champiñones, suave curry de coco, stroganoff, lomo, carne a la parrilla, empanadas, comida china.

TIEMPO EN MADERA

12 meses en madera de robles francés.

PALADAR



UVA

90% Carmenère
10% Syrah

COSECHA

2019

REGION

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





Agua Santa

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí y nariz compleja e intensa, donde predominan los aromas de frutas rojas y negras frutilla, mora y arándano combinadas con notas especiadas de pimienta blanca y nuez moscada. En boca es elegante, de taninos redondos y paladar medio que resaltan la fruta y notas de tabaco y caramelo, aportadas por la guarda en madera francesa y americana.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes blancas, carne de animales silvestres, carnes rojas y asadas.

TIEMPO EN MADERA

12 meses en madera de roble francés y americano.

PALADAR



UVA

85% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
5% Syrah

COSECHA

2019

REGION

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F

