



Agua Santa

RESERVA CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo y nariz intensa de perfil frutal bien balanceada, con notas a especias donde destacan ciruelas, frutilla y clavo de olor. Posteriormente surgen descriptores provenientes de su paso por madera. En boca presenta táninos maduros y jugosos junto a una refrescante acidez. Persistencia media a alta. Agradable y redondo final de boca.

MARIDAJE

Especial con carnes, quesos suaves y salsas no tan picantes.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVA

85% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
5% Syrah

COSECHA

2019

REGION

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





Agua Santa

RESERVA CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo. Nariz con notas especiadas y frutales como pimienta negra y blanca, cedro, ciruela y mora. Además de leves notas tostadas que recuerdan su paso por madera. En boca es suave, de taninos presentes y sedosos, bien balanceados con la textura y jugosidad del vino. De persistencia alta con buen final de boca.

MARIDAJE

Armoniza perfectamente con carnes rojas y blancas, acompañadas con salsas picantes o dulces.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVA

90% Carmenère
10% Syrah

COSECHA

2019

REGION

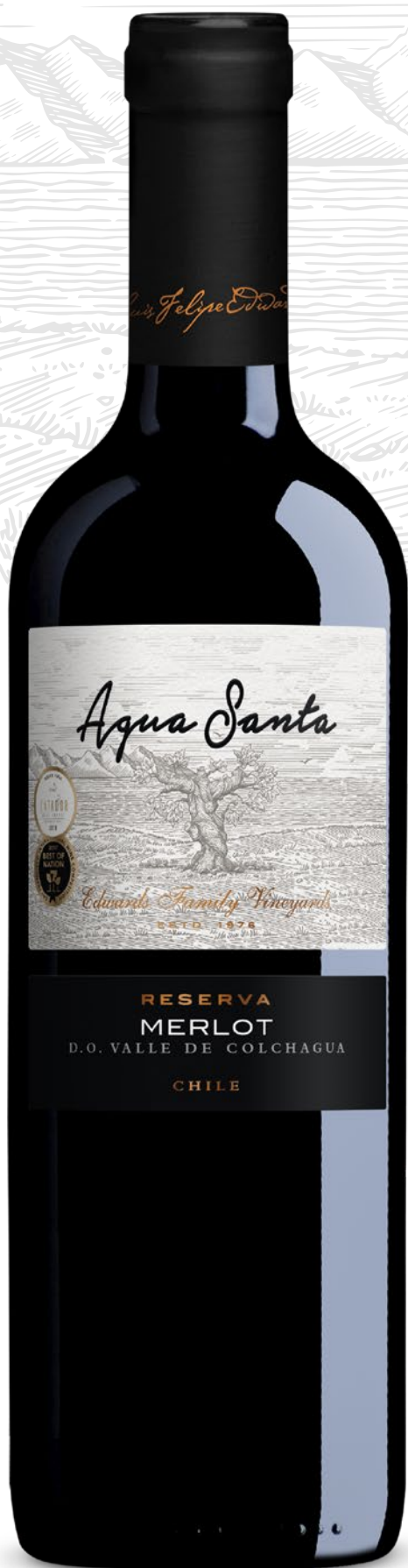
Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F



Agua Santa

RESERVA MERLOT

NOTAS DE CATA

Vino de delicado color rojo púrpura y nariz intensa, balanceado entre notas florales y frutales, en especial más frescas tipo guindas y murta. Además, podemos encontrar otros aromas propios de la crianza en madera, como toffee y caramelo, aportando sensaciones dulces en nariz. En boca, buen ataque inicial, equilibrado, cuerpo medio con taninos suaves y maduros. Muy buen final de boca, con persistencia media alta.

MARIDAJE

Especial para carnes blancas, quesos suaves y salsas no muy picantes.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Merlot, 10% Syrah
5% Carmenère

2019

Valle de Colchagua

14%

15 - 18 °C
59 - 64 °F

