

FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

“Don Cayetano” es el nombre que recibe esta especial línea de vinos, en honor al fundador de la viña, Don Luis Felipe Cayetano Edwards. Es una de las marcas más antiguas desarrolladas por LFE; un vino que se remonta a nuestros orígenes; un vino que nace de la tradición familiar.

Des
cor
cha
dos
88
PUNTOS

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo burdeos profundo. Aroma: frutas rojas y negras maduras como frutilla y arándanos, acompañados con notas a hierbas secas y complementados sutilmente con toques a chocolate, café y vainilla. Sabor: boca con cuerpo firme y estructurado, taninos suaves y final frutal.

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



PREMIOS

Descorchados • 88 Puntos

UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
10% Alicante Bouschet
5% Cabernet Franc

2021

Valle Central

13%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

"Don Cayetano" es el nombre que recibe esta especial línea de vinos, en honor al fundador de la viña, Don Luis Felipe Cayetano Edwards. Es una de las marcas más antiguas desarrolladas por LFE; un vino que se remonta a nuestros orígenes; un vino que nace de la tradición familiar.

CARMENÈRE

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo carmín con visos azulados intensos. Aroma: frutas negras como mora y grosella, acompañados con notas a hojas de cocina como laurel y especias y complementados sutilmente en toques a chocolate, coco y un leve tostado. Sabor: boca con cuerpo, amables taninos y acidez media.

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Alicante Bouschet

2021

Valle Central

13%

15-18 °C
59-64 °F





FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

“Don Cayetano” es el nombre que recibe esta especial línea de vinos, en honor al fundador de la viña, Don Luis Felipe Cayetano Edwards. Es una de las marcas más antiguas desarrolladas por LFE; un vino que se remonta a nuestros orígenes; un vino que nace de la tradición familiar.

MERLOT

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo guinda intenso. Aroma: frutas frescas maduras como ciruela y cerezas al marrasquino. Se complementan con toques vainilla y crème brûlée. Sabor: Boca frutal con taninos suaves y acidez equilibrada.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pastas, pollo, carnes blancas y pizza.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



PREMIOS

Descorchados • 88 Puntos
International Wine & Spirits
Competition (IWSC) • 87 Puntos

UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Merlot
10% Alicante Bouschet

2021

Valle Central

12,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F



FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

“Don Cayetano” es el nombre que recibe esta especial línea de vinos, en honor al fundador de la viña, Don Luis Felipe Cayetano Edwards. Es una de las marcas más antiguas desarrolladas por LFE; un vino que se remonta a nuestros orígenes; un vino que nace de la tradición familiar.

Des
cor
cha
dos
87
PUNTOS

SYRAH

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo granate intenso. Aroma: frutas negras maduras como mora y flores como violeta y lavanda, acompañadas con notas especiadas como pimienta negra y canela, complementadas con toques a coco, vainilla y moka. Sabor: boca de gran volumen, con taninos son finos y persistentes.

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble americano.

PALADAR



PREMIOS

Descorchados • 87 Puntos

UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Syrah
15% Petite Sirah

2021

Valle Central

13%

15 - 18 °C
59 - 64 °F



FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

“Don Cayetano” es el nombre que recibe esta especial línea de vinos, en honor al fundador de la viña, Don Luis Felipe Cayetano Edwards. Es una de las marcas más antiguas desarrolladas por LFE; un vino que se remonta a nuestros orígenes; un vino que nace de la tradición familiar.

Des
cor
cha
dos
88
PUNTOS

PINOT NOIR

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo rubí brillante. Aroma: frutas rojas frescas como frutillas, frambuesas y cerezas al marrasquino. Complementadas con toques a canela y pimienta de jamaica. Sabor: boca con cuerpo medio y acidez media-alta.

MARIDAJE

Ideal para acompañar salmón, pato, pescado ahumado, pez espada, atún, queso de cabra, queso suave y lasaña.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



PREMIOS

Descorchados • 88 Puntos

UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Pinot Noir
10% Malbec
5% Cabernet Sauvignon

2021

Valle Central

12,5%

13 - 15 °C
55 - 59 °F





FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

"Don Cayetano" es el nombre que recibe esta especial línea de vinos, en honor al fundador de la viña, Don Luis Felipe Cayetano Edwards. Es una de las marcas más antiguas desarrolladas por LFE; un vino que se remonta a nuestros orígenes; un vino que nace de la tradición familiar.

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo verdoso, vivo y brillante. Nariz intensa, con notas de espárrago, hojas de tomate y ají, acompañado por frutas tropicales. Es un vino con una acidez media alta, jugoso al paladar y con buena persistencia.

MARIDAJE

Carnes blancas, comida picante, platos en base a tomate.

PALADAR



PREMIOS

Descorchados • 90 Puntos
The Sauvignon Blanc
Masterss • 88 Puntos

UVAS

100% Sauvignon Blanc

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

7 - 10 °C
45 - 50 °F





FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

“Don Cayetano” es el nombre que recibe esta especial línea de vinos, en honor al fundador de la viña, Don Luis Felipe Cayetano Edwards. Es una de las marcas más antiguas desarrolladas por LFE; un vino que se remonta a nuestros orígenes; un vino que nace de la tradición familiar.

ROSÉ

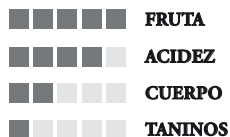
NOTAS DEL ENÓLOGO

Color salmón pálido, atractivo y brillante. En nariz, este vino presenta intenso aroma a frutilla, frambuesa, frutos de pulpa blanca y sutiles notas especiadas. En boca tiene una refrescante acidez y cuerpo medio. Es un vino con bajo nivel de azúcar residual, lo que lo hace fresco y agradable de beber.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pastas, pescado, ensaladas y aperitivos.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

70% Cabernet Sauvignon
30% Merlot

2021

Valle Central

12%

10 - 13 °C
50 - 55 °F





FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

“Don Cayetano” es el nombre que recibe esta especial línea de vinos, en honor al fundador de la viña, Don Luis Felipe Cayetano Edwards. Es una de las marcas más antiguas desarrolladas por LFE; un vino que se remonta a nuestros orígenes; un vino que nace de la tradición familiar.

RIESLING

NOTAS DEL ENÓLOGO

Presenta un color amarillo pálido, brillante y limpio. En nariz se perciben aromas florales tropicales y frutales que recuerdan a la piña. Posteriormente aparecen suaves notas a kerosen, que se confirman en boca. Presenta una acidez vibrante y persistente, bien balanceado. Final de boca redondo y agradable.

MARIDAJE

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

PALADAR



PREMIOS

Descorchados • 90 Puntos

UVAS

100% Riesling

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

10 - 13 °C
50 - 55 °F





FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

“Don Cayetano” es el nombre que recibe esta especial línea de vinos, en honor al fundador de la viña, Don Luis Felipe Cayetano Edwards. Es una de las marcas más antiguas desarrolladas por LFE; un vino que se remonta a nuestros orígenes; un vino que nace de la tradición familiar.

CHARDONNAY

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo con sutiles tintes dorados. En nariz presenta aromas a mermelada de damasco, durazno y leves aromas a flores blancas. En boca tiene acidez media, lo que permite mantener el frescor. Es un vino con un cuerpo medio, redondo y con una larga persistencia en boca.

MARIDAJE

Aperitivos, mariscos, ensaladas, salmón, diferentes tipos de pescado ahumado y quesos.

PALADAR



PREMIOS

Descorchados • 87 Puntos

UVAS

85% Chardonnay
15% Pedro Jiménez

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

10 - 13 °C
50 - 55 °F

