

FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

GRAN RESERVA

"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.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DEL ENÓLOGO

Vino de intenso color rojo. En la nariz predominan frutas negras maduras, acompañadas de ligeros toques de hierbas de cocina y notas del tostado provenientes de su paso por madera. La boca tiene un gran cuerpo, con taninos presentes y sedosos de largo y agradable final.

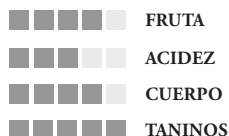
MARIDAJE

Combina especialmente con carnes rojas y quesos maduros.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

85% Cabernet Sauvignon
10% Shiraz
5% Cabernet Franc

COSECHA

2023

REGIÓN

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

GRAN RESERVA

“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.

CARIGNAN

NOTAS DEL ENÓLOGO

Carignan de intenso color rojo. En nariz es también intenso con notas a frutos rojo ácidos y sutiles notas especiadas junto con notas provenientes de su contacto con la madera. En boca presenta una acidez media alta que caracteriza a la variedad, junto con taninos suaves y frutal final.

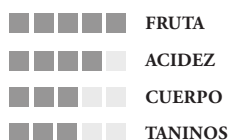
MARIDAJE

Acompañamiento perfecto para cordero, carne de caza, carne a la parrilla y cassoulet.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

100% Carignan

COSECHA

2023

REGIÓN

Valle del Maule

ALCOHOL

14,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

GRAN RESERVA

“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.

SYRAH

NOTAS DEL ENÓLOGO

Shiraz de color rojo profundo con tintes violetas. La nariz es intensa, con aromas frutales maduros, leves notas cárnicas, florales y herbales. En boca es balanceado, con volumen y estructura. Los taninos marcan presencia pero también suavidad con un final equilibrado y redondo.

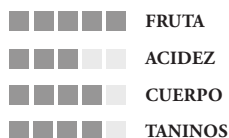
MARIDAJE

Es ideal para combinar especialmente con carnes rojas, comidas especiadas y quesos.

TIEMPO EN MADERA

10 meses roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

95% Shiraz
5% Malbec

COSECHA

2023

REGIÓN

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F



FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

GRAN RESERVA

"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

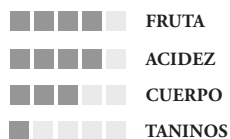
NOTAS DEL ENÓLOGO

De color amarillo palido con ribetes verdes. En nariz es aromático e intenso con notas frescas y tropicales destacan los aromas a casis, azahar, zeste de limon, y sutiles notas a pimenton verde, En boca es fresco y jugoso, con acidez jugosa, que lo hace un vino fresco al paladar pero con una buena concentracion.

MARIDAJE

Sirva frío con pescado fresco y platos de mariscos, carnes blancas o platos a base de tomate.

PALADAR



UVAS

100% Sauvignon Blanc

COSECHA

2023

REGIÓN

Valle de Leyda

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

7 - 10 °C
45 - 50 °F



FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

GRAN RESERVA

"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

De color amarillo con suaves notas doradas. En nariz es expresivo y complejo, predominan notas frutales como la piña, durazno, azahar mezcladas con los aromas provenientes de la crianza en madera, destacan las notas de vainilla, caramelo y mantequilla. El origen costero entrega una acidez refrescante que se complementa con un volumen en boca generoso y un final largo y elegante.

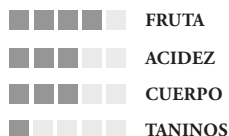
MARIDAJE

Sirva frío con pollo asado y carne blanca, o pescado ahumado.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en madera francesa y americana.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Chardonnay

2023

Casablanca - San Antonio

13%

10 - 13 °C
50 - 55 °F

