

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.

PINOT NOIR



NOTAS DEL ENÓLOGO

Pinot Noir de suave color rojo rubí. En nariz es perfumado, con frutas rojas frescas y especiadas en conjunto con notas de sotobosque y madera levemente tostada. En la boca es jugoso, con taninos suaves y persistente.

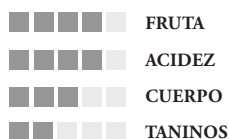
MARIDAJE

Combina especialmente bien con carnes blancas y pescados.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Pinot Noir

2024

Valle de Leyda

13,5%

13 - 15 °C
55 - 59 °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 brillante. En nariz es fresco, expresivo y de suaves notas tropicales como piña, durazno blanco y miel. Su crianza en madera le aporta elegantes toques de vainilla, mantequilla, caramelo y aporta volumen en boca. El origen costero de las uvas entrega una acidez perfectamente balanceada con un volumen generoso y final largo y persistente.

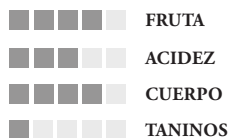
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

100% Chardonnay

COSECHA

2024

REGIÓN

Casablanca - San Antonio

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

10 - 13 °C
50 - 55 °F

