



DON SEGUNDO

FAMILY TRADITION

LADERAS

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color: rojo burdeos profundo.

Aroma: nariz con predominancia de frutos rojos y negros maduros como ciruela, frutilla y arándanos, con ligeros toques a hierbas secas que se complementan con los aromas entregados por la madera, como chocolate, café y vainilla.

Sabor: un cuerpo firme y estructurado, pero de taninos amables caracterizan este vino, que se complementa con el carácter frutal en boca y de persistente final.

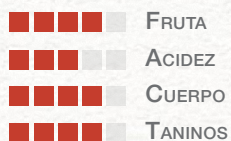
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc
5% Alicante Bouschet

2020

Valle Central

13,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





DON SEGUNDO

FAMILY TRADITION

LADERAS

MERLOT

NOTAS DE CATA

Color: rojo guinda intenso.

Aroma: notas a frutas dulces como ciruela negra, arándanos y cerezas al marrasquino caracterizan a este vino. Complementadas con toques de coco, vainilla y crème brûlée.

Sabor: en la boca, el vino es frutal, con taninos suaves, acidez equilibrada y largo final.

PALADAR



MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

UVAS

90% Merlot
10% Alicante Bouschet

COSECHA

2020

REGION

Valle Central

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





DON SEGUNDO

FAMILY TRADITION

LADERAS

RED BLEND

NOTAS DE CATA

Color: Rojo azulado intenso.

Aroma: Varias capas aromáticas por la mezcla de las distintas variedades, donde predominan frutas maduras, especias dulces y hierbas acompañadas con notas a vainilla, chocolate y tostados.

Sabor: Vino de acidez equilibrada con gran cuerpo y taninos firmes. Destacan en boca notas frutales acomplexadas con los tostados provenientes de la madera.

PALADAR

■ ■ ■ ■ ■	FRUTA
■ ■ ■ ■ ■	ACIDEZ
■ ■ ■ ■ ■	CUERPO
■ ■ ■ ■ ■	TANINOS

UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes y verduras a la parrilla, pasta con salsa roja, embutidos, quesos fuertes o simplemente solo.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

70% Cabernet Sauvignon
20% Carmenère, 10% Shiraz

2020

Valle Central

13,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





DON SEGUNDO

FAMILY TRADITION

LADERAS

SAUVIGNON BLANC

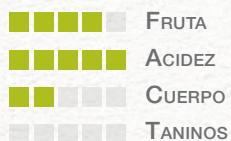
NOTAS DE CATA

Color amarillo suave, con reflejos verdosos, este vino se muestra con un color vivo y brillante. Nariz intensa donde destacan frutas tropicales, frutas cítricas y leves notas de hierba. En boca posee una acidez media-alta, lo que otorga frescura a este vino.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos, mariscos y ensaladas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2020

Valle Central

12%

7 - 10 °C
45 - 50 °F

