



LOMA NEGRA

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



UVA

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





LOMA NEGRA

CARMENÈRE



NOTAS DE CATA

Color: rojo carmín con visos azulados intensos.

Aroma: nariz intensa, con notas a mora y grosella junto a hojas de cocina, como laurel y especias, acompañadas por el aporte que realiza la madera, la que entrega notas a chocolate, coco y un leve tostado.

Sabor: gran cuerpo con amables taninos, acidez media, jugoso y frutal final.

MARIDAJE

Este vino es perfecto para acompañar pastas, pollo, carnes blancas, pizza, comida china y empanadas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano.

PALADAR



UVA

95% Carmenère
5% Alicante Bouschet

COSECHA

2020

REGION

Valle Central

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F



LOMA NEGRA

Los vinos Loma Negra se caracterizan por su origen e inspiración únicos. El cautivador contraste entre los cordones montañosos de Chile y el cielo iluminado en las noches de luna llena que cae sobre las cumbres, forma siluetas perfectas en el horizonte, que dan origen al nombre "Loma Negra".

MALBEC

NOTAS DE CATA

Color: rojo carmesí intenso. Aroma: intensa nariz donde destacan frutas rojas en conserva como cerezas y negras como arándanos y mora, complejizadas con notas a violeta en un fondo que complementa la madera con suaves toques a vainilla y especias dulces. Sabor: con un gran volumen de entrada que llena bien la boca, los taninos son amables y en conjunto con una acidez media, el vino finaliza con un frutal final.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

MARIDAJE

Pasta, carnes blancas,
pizza, empanadas
Chilenas tradicionales.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Americano.

90% Malbec
10% Alicante Bouschet

2020

Valle Central

13%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





LOMA NEGRA

CHILE

Los vinos Loma Negra se caracterizan por su origen e inspiración únicos. El cautivador contraste entre los cordones montañosos de Chile y el cielo iluminado en las noches de luna llena que cae sobre las cumbres, forma siluetas perfectas en el horizonte, que dan origen al nombre "Loma Negra".

PINOT NOIR

NOTAS DE CATA

Color: rojo rubí brillante. Aroma: intensa nariz donde frutillas, frambuesas, cerezas al marrasquino y pétalos de rosa blanca predominan, acompañadas de notas a tabaco, canela y pimienta de jamaica, fruto de la influencia de la madera. Sabor: de cuerpo medio y acidez media-alta, la boca es muy frutal, concordante a lo sentido en nariz, con un fondo de hierbas aromáticas secas y persistente final.

MARIDAJE

El Pinot Noir es una gran elección para acompañar todo tipo de pastas, sushi, mariscos y pescados suaves. Es además excelente para acompañar platos servidos con pesto.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

90% Pinot Noir
5% Malbec
5% Syrah

COSECHA

2020

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13.5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

13 - 15°C
55 - 59 °F





LOMA NEGRA

Los vinos Loma Negra se caracterizan por su origen e inspiración únicos. El cautivador contraste entre los cordones montañosos de Chile y el cielo iluminado en las noches de luna llena que cae sobre las cumbres, forma siluetas perfectas en el horizonte, que dan origen al nombre "Loma Negra".

SAUVIGNON BLANC



NOTAS DE CATA

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

Este vino armoniza perfectamente con mariscos frescos como ostras, camarones y almejas.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2020

Valle Central

12%

7 - 10 °C
45 - 50 °F





LOMA NEGRA

Los vinos Loma Negra se caracterizan por su origen e inspiración únicos. El cautivador contraste entre los cordones montañosos de Chile y el cielo iluminado en las noches de luna llena que cae sobre las cumbres, forma siluetas perfectas en el horizonte, que dan origen al nombre "Loma Negra".

PINOT GRIGIO

NOTAS DE CATA

Color amarillo suave y brillante. En nariz presenta aromas de fruta fresca, destacando la pera de agua, manzana y membrillo. Es un vino fresco, de cuerpo medio con una acidez media-alta.

MARIDAJE

Este vino armoniza perfectamente con ostras, pescados y ensaladas.

PALADAR



UVA

85% Pinot Grigio
15% Semillon

COSECHA

2020

REGION

Valle Central

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

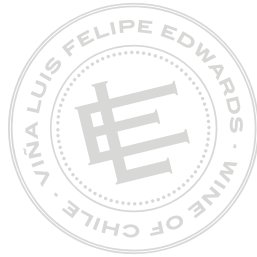
7-10 °C
45-50 °F





LOMA NEGRA

CHILE



Los vinos Loma Negra se caracterizan por su origen e inspiración únicos. El cautivador contraste entre los cordones montañosos de Chile y el cielo iluminado en las noches de luna llena que cae sobre las cumbres, forma siluetas perfectas en el horizonte, que dan origen al nombre "Loma Negra".

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados y brillos. Marcados aromas a frutas de pulpa blanca y flores, con sutiles notas de caramelo y productos lácteos. En boca se presenta como un vino fresco, con una agradable acidez y buena persistencia.

MARIDAJE

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

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Chardonnay

2020

Valle Central

13.5%

10 - 13 °C
50 - 55 °F





LOMA NEGRA

Rosé

Des
cor
cha
dos
89
PUNTOS

NOTAS DE CATA

Color salmón pálido, atractivo y brillante. En nariz, este vino presenta intenso aroma a frutilla, frambuesa y frutos de pulpa blanca. 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



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

2020

Valle Central

12,5%

10 - 13 °C
50 - 55 °F

