



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".

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo granate con visos púrpuras. En nariz, presenta aromas a frutas negras maduras, hierbas, especias y toques a coco, chocolate y madera tostada. La boca es de amplio cuerpo con amables taninos, acidez media y frutal final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar diferentes tipos de carnes rojas, blancas y pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Alicante Bouschet

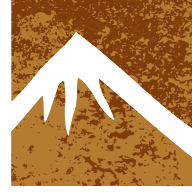
2022

Valle Central

13%

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".



CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color rojo granate. En nariz, presenta aromas a frutas rojas y negras maduras, sutiles notas a hierbas secas y toques de chocolate, café y vainilla. La boca es firme y estructurada, con taninos suaves, acidez media y frutal final.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o acompañado con carnes a la parrilla o pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano.

PALADAR



UVA

85% Cabernet Sauvignon
10% Shiraz
5% Cabernet Franc

COSECHA

2022

REGION

Valle Central

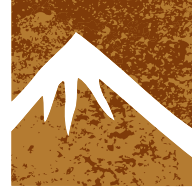
ALCOHOL

13%

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".

MERLOT



NOTAS DE CATA

Color rojo granate. En nariz presenta aromas a frutas rojas frescas maduras, junto toques a vainilla y pastelería. La boca es frutal, con taninos suaves y acidez media.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o con una variedad de carnes rojas o blancas y pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano.

PALADAR



UVA

85% Merlot
10% Tintorera
5% Shiraz

COSECHA

2022

REGION

Valle Central

ALCOHOL

13%

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".

PINOT NOIR



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. En nariz presenta aromas a frutas rojas frescas y en conserva, complementadas con toques a especias dulces y vainilla. La boca es de cuerpo medio, frutal y de acidez media-alta.

MARIDAJE

Disfrutar solo o como acompañamiento para pastas, sushi y pescados

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

PALADAR



UVA

85% Pinot Noir
15% Cinsault

COSECHA

2022

REGIÓN

Valle Central

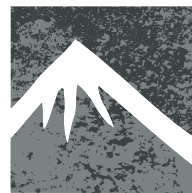
ALCOHOL

12,5%

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".

PINOT GRIGIO

NOTAS DE CATA

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

MARIDAJE

Disfrútalo solo o acompañado de ostras, pescado o ensaladas. Servir frío.

PALADAR



UVA

85% Pinot Grigio
15% Sauvignon Blanc

COSECHA

2022

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

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".

Rosé

NOTAS DE CATA

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 como aperitivo o acompañamiento de ensaladas y pescados grillados.

TIEMPO EN MADERA

Sin contacto.

PALADAR



UVA

70% Cabernet Sauvignon
30% Merlot

COSECHA

2022

REGION

Valle Central

ALCOHOL

12%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

10 - 13 °C
50 - 55 °F

