



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.
En nariz, muestra aromas a frutas rojas, sutiles notas a hierbas secas y toques provenientes de su paso por madera. La boca es firme, 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
13% Shiraz
2% Cabernet Franc

COSECHA

2023

REGIÓN

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".



CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso.

En nariz, muestra aromas a frutas negras, hierbas secas, especias dulces y toques provenientes de su paso por madera. La boca es suave, con taninos aterciopelados, 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

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Carmenère
15% Shiraz

2023

Valle Central

12,5%

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

Malbec de color rojo con viso azulados intensos. En nariz muestra aromas a frutas negras maduras, cerezas en conserva, leves notas florales y sutiles aromas a la madera como vainilla y especias dulces. La boca es jugosa, de taninos amables y con intenso retrogusto frutal.

MARIDAJE

Es ideal para acompañar carnes asadas o a la parrilla, especialmente la de cerdo y de res, y el filete de pescado a la parrilla.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble Americano y Francés.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Malbec
10% Shiraz
5% Tintorera

2023

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".

SAUVIGNON BLANC

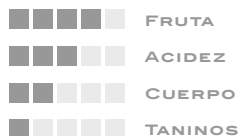
NOTAS DE CATA

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

MARIDAJE

Ideal servir solo o con pescado, mariscos y ensaladas.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2023

Valle Central

12,5%

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".

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante. 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

Ideal servir solo o con pollo, pescados y una variedad de ensaladas.

TIEMPO EN MADERA

1 mes en roble Francés.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Chardonnay

2023

Valle Central

13%

10 - 13°C
50 - 55°F

