



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".

Gran Reserva

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí, nariz compleja e intensa donde predominan los aromas de frutas rojas y negras como frutilla, mora y arándano combinadas con notas tostadas, hoja de tabaco y cedro propias de la crianza en roble francés y americano. En boca es elegante, de taninos redondos y paladar medio, entregando un final agradable y largo.

MARIDAJE

Combina especialmente con carnes rojas y quesos maduros.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en Francés y Americano.

PALADAR



UVA

85% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

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".

Gran Reserva

SYRAH

NOTAS DE CATA

Color violeta profundo, con nariz intensa y elegante donde predominan aromas frutales, carnicas y florales como mora, arandanos, tocino y violetas. En boca es balanceado, de buen volumen y estructura. Acidez y taninos suaves equilibrados con un final jugoso y redondo.

MARIDAJE

Es ideal para combinar especialmente con carnes rojas, comida especiadas y quesos.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVA

95% Syrah
5% Cabernet Sauvignon

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14,5%

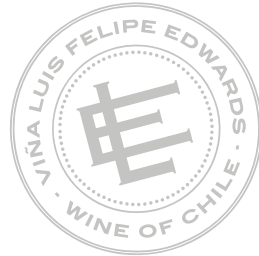
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

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".



Gran Reserva CABERNET FRANC

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Presenta aromas a fruta madura y especias como ciruela, mora, pimienta negra, cedro y tabaco. Su crianza en madera le aportan una profunda complejidad y elegancia. En boca es un vino redondo, de taninos balanceados con un final fresco y caracter.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes a la parrilla, salmón y costillas de cerdo.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble francés.

PALADAR



UVAS

95% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon

COSECHA

2021

REGIÓN

Colchagua Costa

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

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".

Gran Reserva

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

De profundo color rojo violeta, este carmenère destaca por su tipicidad y diversidad aromática donde se encuentran notas frutales maduras y frescas tipo mora, arándanos e higos, además de especias como pimienta blanca y cedro. Su guarda de 10 meses en madera francesa y americana aportan un suave toque tostado, suavidad y textura. En boca es equilibrado con un final prolongado y elegante.

MARIDAJE

Excelente maridaje con cordero asado.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en Francés y Americano.

PALADAR



UVA

95% Carmenère
5% Cabernet Sauvignon

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

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".

Gran Reserva

MALBEC

NOTAS DE CATA

De vivo color rojo violeta. En nariz predominan intensos aromas frutales y florales como murta, ciruela y violeta, combinados con especias y leves notas tostadas por su crianza en roble francés y americano. En boca es elegante, jugoso, de complejidad única, donde se combinan suaves taninos sedosos con la acidez equilibrada y natural de los sectores mas costeros de Colchagua.

MARIDAJE

Combina especialmente con carnes rojas, cordero, y quesos.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en Francés y Americano.

PALADAR



UVA

95% Malbec
5% Shiraz

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle de Colchagua

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

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".

Gran Reserva

MERLOT

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo e intensas notas a fruta roja madura y especias como ciruela negra, arandano, cedro y pimienta negra. En boca es elegante, sedoso, de buen volumen, taninos suaves y redondos, con un final dulce y persistente.

MARIDAJE

Combinar especialmente con carnes rojas y blancas, y verduras grilladas.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en Francés y Americano.

PALADAR



UVA

95% Merlot
5% Shiraz

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

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".

Gran Reserva

PINOT NOIR



NOTAS DE CATA

Brillante y suave color rojo rubí. En nariz es perfumado y diverso, con notas frutales como cereza y frutilla, entrelazadas con otras herbáceas y especiadas como sotobosque y pimienta blanca. En la boca es jugoso y elegante, con taninos suaves de buena persistencia gracias a su acidez natural y mineralidad.

MARIDAJE

Combina especialmente bien con carnes blancas y pescados.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble Francés.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Pinot Noir

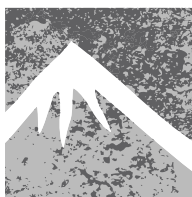
2021

Valle de Leyda

14%

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".

Gran Reserva

SAUVIGNON BLANC



NOTAS DE CATA

De color amarillo-verdoso, brillante. En nariz es aromático e intenso con notas frescas de ají verde, limón de pica y frutas tropicales como piña y azahar. En boca es fresco y jugoso, con acidez crocante y final largo acompañado con un toque de mineralidad.

MARIDAJE

Sirva frío con pescado fresco y platos de mariscos, carnes blancas o platos a base de tomate.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2021

Valle de Leyda

13%

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".

Gran Reserva RIESLING



NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante y dorado, en nariz es aromático con predominantes notas tropicales y cítricas como mango, piña y lima. En boca es sedoso y fresco, con una acidez equilibrada y elegante, que hacen de este un vino delicado y único.

MARIDAJE

Disfrutar de su elegancia junto a erizos de mar sobre tostadas, ceviche de salmón o camarones pad thai.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Riesling

2021

Colchagua Costa

13%

10 - 13°C
50 - 55 °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".

Gran Reserva

CHARDONNAY



NOTAS DE CATA

De color amarillo con suaves notas doradas. En nariz es fresco y expresivo, donde predominan notas tropicales y cítricas como piña, durazno blanco, azahar y miel. Su crianza en madera francesa y americana le aportan elegantes toques de vainilla y mantequilla. El origen costero entrega una acidez perfectamente balanceada con un volumen generoso y final largo y elegante.

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

10 meses en francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Chardonnay

2021

Casa Blanca - San Antonio

13,5%

10 - 13°C
50 - 55 °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".

Gran Reserva ROUSSANNE



NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado brillante. En nariz es fresco y complejo, con buena concentración de aromas dulces, tropicales y florales como durazno blanco, piña, azahar y membrillo, que se combinan en boca con la elegancia de una acidez equilibrada y suave textura que lo hacen un vino unico en Colchagua.

MARIDAJE

Perfecto con aperitivos, mariscos, ensaladas, salmón, diferentes tipos de pescado ahumado, quesos (banon, pèlardon).

TIEMPO EN MADERA

6 meses barricas francesas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Roussanne
15% Marsannr

2021

Colchagua Costa

13,5%

10 - 13°C
50 - 55 °F

