



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".

Reserva

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo y nariz intensa de perfil frutal bien balanceada, con notas a especias donde destacan ciruelas, frutilla y clavo de olor. Posteriormente surgen descriptores provenientes de su paso por madera, en boca presenta taninos maduros y jugosos junto a una refrescante acidez. Persistencia media a alta. Agradable y redondo final de boca.

MARIDAJE

Es un perfecto acompañamiento para carnes de res y costillar de cerdo entre otros.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
5% Shiraz

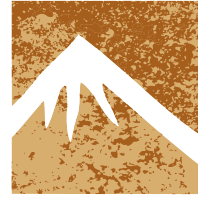
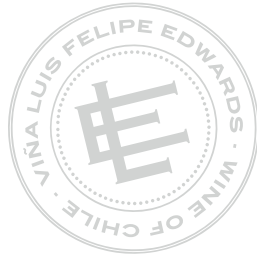
2020

Valle de Colchagua

14%

13 - 15°C
55 - 59 °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".

Reserva MALBEC

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo brillante e intenso. Intensidad aromática media alta. Predominan aromas florales y frutales, en particular violetas, mora y cereza acompañados de suaves notas especiadas. Boca con alta jugosidad. Taninos maduros que aportan estructura y volumen. Persistencia media alta y agradable final de boca.

MARIDAJE

Es un perfecto acompañamiento para pastas con salsa boloñesa, cerdo cocinado lentamente y carnes a la parrilla con vegetales.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y Americano.

PALADAR



UVAS

85 % Malbec
15 % Shiraz

COSECHA

2020

REGIÓN

Valle de Colchagua

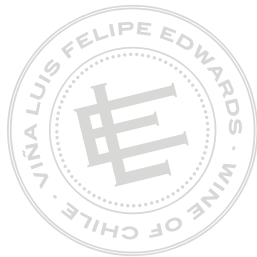
ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18°C
59 - 64 °F





LOMA NEGRA

C H I L E

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".

Reserva 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 las ostras, los camarones y las almejas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2020

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".

Reserva 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 mariscos frescos como las ostras, los camarones y las almejas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Pinot Grigio
15% Semillón

2020

Valle del Maule

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".

Reserva GEWÜRZTRAMINER

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante. En nariz se presenta como un vino intenso, con aromas a pétalos de rosa, pomelo, maracuyá y sutiles notas a gengibre. En boca expresa una alta concentración, pero sin perder suavidad y frescor. Es un vino bien balanceado, agradable y persistente.

MARIDAJE

Especial con ensaladas, comida china y thai.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Gewürztraminer

2020

Valle Central

14%

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".

Reserva

VIOGNIER

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con notas doradas. Nariz de intensidad media, pero compleja. Notas a fruta fresca (damasco/durazno/membrillo) y sutiles aromas florales. En boca es un vino con una acidez media, sin amargores y un nivel de azúcar que lo balancea, haciéndolo fresco y de buena persistencia.

MARIDAJE

Platos inspirados en la cocina asiática, pescados ligeros, pollo, quesos semi-suaves.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Viognier

2020

Colchagua Costa

13.5%

7 - 10°C
45 - 50 °F

