



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: frutas rojas en conserva como cerezas y frutas negras maduras como arándanos y mora, acompañadas con notas a violeta en el fondo. Complementadas sutilmente con toques a vainilla y especias dulces.

Sabor: boca con volumen, taninos amables y frutal final.

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 francés y americano.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

90% Malbec
10% Alicante Bouschet

2021

Valle Central

12,5%

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 CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo. Nariz con notas especiadas y frutales como pimienta negra y blanca, cedro, ciruela y mora, además de leves notas tostadas que recuerdan su paso por madera. En boca es suave, de taninos sedosos, elegante textura y jugosidad.

MARIDAJE

Es un acompañamiento perfecto para carnes rojas, pastas y comidas picantes.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y Americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Malbec

2021

Valle de Colchagua

13,5%

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

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo y nariz intensa de perfil frutal bien balanceada, con notas a especias donde destacan frutilla, cerezas, pimienta negra y cedro. 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
15% Shiraz

2021

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 PINOT NOIR

NOTAS DE CATA

Color rojo rosado brillante. En nariz es elegante con notas de fruta roja como cereza y frambuesas, además de especias como pimienta blanca y clavo de olor. En boca se muestra fresco, con buen volumen, jugoso y de taninos que aportan una estructura muy suave. Excelente final de boca.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar salmón y pastas con salsas cremosas y suaves.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Pinot Noir

2021

Valle de Leyda

13,5%

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".

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

Perfecto acompañamiento para mariscos y pescados a la parrilla, salmón ahumado y ensaladas.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2021

Leyda Valley

12,5%

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

ROUSSANNE

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado brillante. En nariz es fresco, con notas florales, frutas de pulpa blanca, membrillo y un leve tostado proveniente de la madera de roble, en boca tiene un cuerpo medio, equilibrado con una acidez media, lo que lo hacen un vino con buena persistencia.

MARIDAJE

Excelente para disfrutar solo o maridar con mariscos, carnes blancas y comida especiada.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Roussanne

2021

Colchagua Costa

13,5%

10 - 13°C
50 - 55 °F

