



MANTO *Blanco*

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color: rojo burdeos profundo. Aroma: frutas rojas y negras maduras como frutilla y arándanos, acompañados con notas a hierbas secas y complementados sutilmente con toques a chocolate, café y vainilla. Sabor: boca con cuerpo firme y estructurado, taninos suaves y final frutal.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes blancas, carne de animales silvestres, carnes rojas y asadas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Cabernet Sauvignon
10% Alicante Bouschet
5% Cabernet Franc

2021

Valle Central

13%

15 - 18°C
59 - 64 °F





MANTO Blanco

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color: rojo carmín con visos azulados intensos. Aroma: frutas negras como mora y grosella, acompañados con notas a hojas de cocina como laurel y especias y complementados sutilmente en toques a chocolate, coco y un leve tostado. Sabor: boca con cuerpo, amables taninos y acidez media.

MARIDAJE

Ideal para carnes rojas y blancas a la parrilla, pasta con salsa de carne, comida china, empanadas chilenas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Alicante Bouschet

2021

Valle Central

13%

15 - 18°C
59 - 64 °F





MANTO Blanco

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

MERLOT

NOTAS DE CATA

Color: rojo guinda intenso. Aroma: frutas frescas maduras como ciruela y cerezas al marrasquino. Se complementan con toques vainilla y crème brûlée. Sabor: Boca frutal con taninos suaves y acidez equilibrada.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pastas, pollo, carnes blancas y pizza.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Merlot
10% Alicante Bouschet

2021

Valle Central

12,5%

15 - 18°C
59 - 64 °F





MANTO Blanco

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

PINOT NOIR

NOTAS DE CATA

Color: rojo rubí brillante. Aroma: frutas rojas frescas como frutillas, frambuesas y cerezas al marrasquino. Complementadas con toques a canela y pimienta de jamaica. Sabor: boca con cuerpo medio y acidez media-alta.

MARIDAJE

Perfecto con todo tipo de pastas, sushi, mariscos y pescados suaves. Es además excelente para acompañar platos servidos con pesto.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Pinot Noir
10% Malbec
5% Cabernet Sauvignon

2021

Valle Central

12,5%

13 - 15°C
55 - 59 °F





MANTO Blanco

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

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

MARIDAJE

Ideal para aperitivos, mariscos y ensaladas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2021

Valle Central

12%

7 - 10°C
45 - 50 °F





MANTO Blanco

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

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 para acompañar pastas, pescado, ensaladas y aperitivos.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

70% Cabernet Sauvignon
30% Merlot

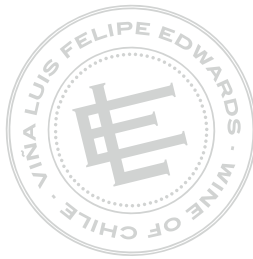
2021

Valle Central

12%

10- 13°C
50- 55 °F





MANTO Blanco

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

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

Especial para aperitivos, mariscos, ensaladas, salmón, diferentes tipos de pescado ahumado y quesos.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Chardonnay
15% Pedro Jimenez

2021

Valle Central

13%

10 - 13°C
45 - 45 °F

