



MANTO Blanco RESERVA

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

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

Especial con carnes, quesos suaves y salsas no tan picantes.

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%

15 - 18°C
59 - 64 °F





MANTO Blanco RESERVA

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 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

Este vino es perfecto para acompañar pastas, pollo, carnes blancas, pizza, comida china y empanadas.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Shiraz

2020

Valle de Colchagua

14%

15 - 18°C
59 - 64 °F





MANTO Blanco RESERVA

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 rosado brillante. En nariz es elegante y expresivo, con notas de fruta roja, negra como cereza y grosella, además de especias como pimienta blanca, piel de naranja 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

2020

Valle de Leyda

13,5%

13 - 15°C
55 - 59 °F





MANTO Blanco RESERVA

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 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 ostras, camarones y almejas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2020

Valle de Leyda

13%

7 - 10°C
45 - 50 °F

