



NUCOS

De la palabra “nucu” de origen mapuche, nucos son los búhos de orejas cortas que viven en los campos fértiles de Puquillay, en el Valle de Colchagua, donde el fundador de nuestra viña compró su primera parcela. Los locales la llamaron “Los Nucos” por la gran cantidad de pequeños búhos que rondan desde el anochecer al amanecer. Los vinos Nucos son un tributo a la gran biodiversidad de Chile y el origen de los vinos de nuestra familia.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color rojo. En nariz, muestra aromas a frutas rojas, sutiles notas a hierbas secas y toques provenientes de su paso por madera. La boca es firme, con taninos suaves, acidez media y frutal final.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o acompañado con carnes a la parrilla o pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
13% Shiraz
2% Cabernet Franc

2023

Valle Central

13%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





NUCOS

De la palabra “nucu” de origen mapuche, nucos son los búhos de orejas cortas que viven en los campos fértiles de Puquillay, en el Valle de Colchagua, donde el fundador de nuestra viña compró su primera parcela. Los locales la llamaron “Los Nucos” por la gran cantidad de pequeños búhos que rondan desde el anochecer al amanecer. Los vinos Nucos son un tributo a la gran biodiversidad de Chile y el origen de los vinos de nuestra familia.

MERLOT

NOTAS DE CATA

Color rojo. En nariz predominan aromas a frutas rojas frescas y maduras, junto a especias y toques dulces provenientes de la madera. La boca es frutal, con taninos suaves y acidez media.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o con una variedad de carnes rojas o blancas y pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble Francés y Americano.

PALATE



UVAS

85% Merlot
10% Shiraz
5% Alicante Bouschet

COSECHA

2023

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





NUCOS

De la palabra “nucu” de origen mapuche, nucos son los búhos de orejas cortas que viven en los campos fértiles de Puquillay, en el Valle de Colchagua, donde el fundador de nuestra viña compró su primera parcela. Los locales la llamaron “Los Nucos” por la gran cantidad de pequeños búhos que rondan desde el anochecer al amanecer. Los vinos Nucos son un tributo a la gran biodiversidad de Chile y el origen de los vinos de nuestra familia.

RED BLEND

NOTAS DE CATA

Color rojo. En nariz presenta aromas a frutas maduras, especias dulces y hierbas, acompañadas aromas dulces y tostados que provienen de la madera. La boca es de acidez media, volumen y frutal.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o acompañado con carnes a la parrilla o pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

70% Cabernet Sauvignon
20% Carmenere
10% Shiraz

2023

Valle Central

13%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





NUCOS

From the traditional Mapuche word "nucu", Nucos are the short-eared owls that thrive in the fertile fields of Puquillay, in the Colchagua Valley, where Luis Felipe Edwards bought his very first plot of land. The locals nicknamed it "Los Nucos" for the numerous small owls that regularly patrolled it from dusk 'til dawn. Nucos wines are a tribute both to Chile's great biodiversity and to our family's wine origins.

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

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

MARIDAJE

Ideal servir solo o con pescado, mariscos y ensaladas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2023

Valle Central

12,5%

7 - 10 °C
45 - 50 °F

