



OLAS DEL SUR

R E S E R V A

Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

Presenta color rojo rubí violáceo intenso. Nariz de alta intensidad frutal, bien balanceada, con notas a especias. Destacan notas frutales que recuerdan ciruelas. Posteriormente, surgen descriptores provenientes de su paso por madera, tales como chocolate amargo. En boca presenta táninos maduros y jugosos, junto a una refrescante acidez. Persistencia media a alta. Agradable y redondo final de boca.

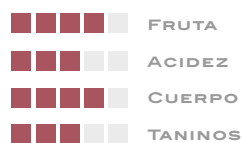
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVA

87% Cabernet Sauvignon
6% Cabernet Franc, 4% Syrah
2% Carmenère, 1% Merlot

COSECHA

2018

REGION

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





OLAS DEL SUR

R E S E R V A

Pinot Noir

NOTAS DE CATA

Color rojo rosado brillante, en nariz predominan notas rojas y especiadas como frutilla, guinda ácida, 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.

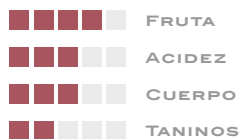
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVA

100% Pinot Noir

COSECHA

2018

REGION

Valle de Leyda

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

13 - 15 °C
55 - 59 °F