



OLAS DEL SUR

R E S E R V A

Sauvignon Blanc

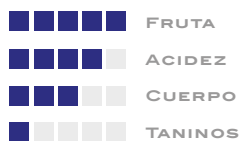
NOTAS DE CATA

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 las ostras, los camarones y las almejas.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2020

Valle de Leyda

13%

7 - 10 °C
45 - 50 °F





OLAS DEL SUR

R E S E R V A

Rosé

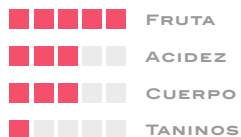
NOTAS DE CATA

Color salmón pálido, limpio y brillante. En nariz presenta aromas a frutos de pulpa blanca, flores y sutiles notas de especias. En boca se presenta con una moderada acidez, acompañado por un cuerpo medio y un bajo nivel de azúcar residual. Es un vino balanceado, con taninos muy sutiles, lo que le otorga un final largo y agradable.

MARIDAJE

Ideal para combinar con quesos ligeros, carnes blancas y pastas.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

2020

Valle del Maule

12,5%

10 - 13 °C
50 - 55 °F