



OLAS DEL SUR

El frío viento que sopla sobre el mar, el vigor de las olas, el ímpetu de la naturaleza. Estas fuerzas presentes en el Pacífico Sur, que rompe en nuestras costas, inspiran la pasión por elaborar los vinos Olas del Sur.



Brut

ALISTAIR
COOPER MW

by Catad'Or

92

PTS.

LATIN AMERICAN
WINE GUIDE

Des
co
Cha
dos

90

PUNTOS

NOTAS DE CATA

Un Sparkling Brut brillante, de color amarillo suave, con un perlage fino y equilibrado. Con aromas cítricos y flores blancas. Sutil entrada en boca, su paladar es redondo cremoso y refrescante.

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo en cualquier ocasión o para acompañar mariscos, sushi, ensaladas y postres.

SUGAR

6,0 - 12,0 Gr/L

UVAS

85% Chardonnay
15% Pinot Noir

COSECHA

NV

MÉTODO

Charmat

REGIÓN

Colchagua Costa

ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

6 - 8 °C
43 - 46 °F





OLAS DEL SUR

El frío viento que sopla sobre el mar, el vigor de las olas, el ímpetu de la naturaleza. Estas fuerzas presentes en el Pacífico Sur, que rompe en nuestras costas, inspiran la pasión por elaborar los vinos Olas del Sur.



Extra Brut

NOTAS DE CATA

Un sparkling ExtraBrut, de color amarillo verdoso, burbuja pequeña, fina y abundante. En nariz presenta aromas frutales y leves notas a levadura y barquillo. En boca es cremoso, de acidez media-alta, buena estructura, con un final largo y persistente

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo acompañado de ostras, jamones tipo ibérico y anchoas.

MÉTODO

Charmat.

AZUCAR

3 - 6 GR/L

PALADAR



UVA

85% Chardonnay
15% Pinot Noir

COSECHA

N/D

REGIÓN

Valle de Colchagua Costa.

ALCOHOL

12,5 %

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

Servir Frío
Entre 6 - 9°C

