



ORIGEN

Todo comienza de nuevo, conociendo muy bien la tierra que da vida a este vino que lleva su origen en el alma, cuyos aromas, texturas, color y sabores te llevará a conocer a esa tierra que le dio vida, comenzando todo de nuevo, como un ciclo, pero con un solo ORIGEN.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color: Rojo burdeos profundo.

Aroma: nariz frutal con predominancia de frutos rojos y negros maduros, como ciruela y frutilla, con ligeros toques a hierbas secas como tabaco, que se complementan con los sutiles aromas entregados por el paso en madera como chocolate, café, vainilla y avellanas tostadas.

Sabor: una agradable acidez en conjunto con un cuerpo firme y estructurado, pero de taninos amables, se complementan con el carácter frutal en boca y de persistente final.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes blancas, carne de animales silvestres, carnes rojas y asadas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano

90% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc
5% Alicante Bouschet

2019

Central Valley

13,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





ORIGEN

Todo comienza de nuevo, conociendo muy bien la tierra que da vida a este vino que lleva su origen en el alma, cuyos aromas, texturas, color y sabores te llevará a conocer a esa tierra que le dio vida, comenzando todo de nuevo, como un ciclo, pero con un solo ORIGEN.

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo carmín con visos azulados intensos. En nariz intenso y frutal con notas principalmente a mora y grosella, junto con laurel y especias. Además, son acompañadas por el aporte que realiza la madera, que entrega notas a chocolate, coco y leve tostado. Buen cuerpo con amables taninos, acidez media, jugoso y frutal final.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

MARIDAJE

Carnes rojas y blancas a la parrilla, pasta con salsa a base de carne, comida china, empanadas chilenas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano.

85% Carmenère
10% Alicante Bouschet
5% Shiraz

2019

Central Valley

13,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





ORIGEN

Todo comienza de nuevo, conociendo muy bien la tierra que da vida a este vino que lleva su origen en el alma, cuyos aromas, texturas, color y sabores te llevará a conocer a esa tierra que le dio vida, comenzando todo de nuevo, como un ciclo, pero con un solo ORIGEN.

MALBEC

NOTAS DE CATA

Color: rojo carmesí intenso.

Aroma: destacan frutas rojas en conserva como cerezas al marrasquino y frutas negras como ciruela, arándanos y mora, muy bien equilibradas con notas a violeta, en un fondo de suaves toques a vainilla, especias dulces como cardamomo y canela, además de chocolate amargo, que termina de complementar la intensa nariz.

Sabor: con un gran volumen de entrada que llena bien la boca, los taninos son amables y en conjunto con una acidez media, el vino finaliza con un frutal final.

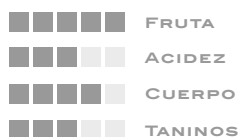
MARIDAJE

Pasta, carnes blancas, pizza, empanadas Chilenas tradicionales.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

87% Malbec, 8% Merlot
4% Alicante Bouschet
1% Petit Verdot

2019

Central Valley

13%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





ORIGEN

Todo comienza de nuevo, conociendo muy bien la tierra que da vida a este vino que lleva su origen en el alma, cuyos aromas, texturas, color y sabores te llevará a conocer a esa tierra que le dio vida, comenzando todo de nuevo, como un ciclo, pero con un solo ORIGEN.

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido y brillante. Nariz de frutas tropicales como maracuyá o piña, con un fondo de aromas cítricos.

En boca presenta una acidez media y equilibrada, y una buena persistencia en media boca.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos, mariscos y ensaladas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2019

Central Valley

12,5%

7 - 10 °C
45 - 50 °F