



ORIGEN

Todo comienza al abrir la botella, tu introducción a la tierra que ha dado vida a este vino, su ORIGEN, su alma desnuda a través de sus sabores y aromas, texturas y color, contando su historia y su presente, su ORIGEN.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color rojo granate. En nariz, presenta aromas a frutas rojas y negras maduras, sutiles notas a hierbas secas y toques de chocolate, café y vainilla. La boca es firme y estructurada, 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 Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
10% Shiraz
5% Cabernet Franc

2022

Valle Central

13%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





ORIGEN

Todo comienza al abrir la botella, tu introducción a la tierra que ha dado vida a este vino, su ORIGEN, su alma desnuda a través de sus sabores y aromas, texturas y color, contando su historia y su presente, su ORIGEN.

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo granate con visos púrpuras. En nariz, presenta aromas a frutas negras maduras, hierbas, especias y toques a coco, chocolate y madera tostada. La boca es de amplio cuerpo con amables taninos, acidez media y frutal final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar diferentes tipos de carnes rojas, blancas y pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

90% Carmenère
10% Alicante Bouschet

COSECHA

2022

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





ORIGEN

Todo comienza al abrir la botella, tu introducción a la tierra que ha dado vida a este vino, su ORIGEN, su alma desnuda a través de sus sabores y aromas, texturas y color, contando su historia y su presente, su ORIGEN.

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante. Marcados aromas a frutas de pulpa blanca y flores, con sutiles notas de caramelo y productos lácteos. En boca se presenta como un vino fresco, con una agradable acidez y buena persistencia.

MARIDAJE

Ideal servir solo o con pollo, pescados y una variedad de ensaladas.

TIEMPO EN MADERA

1 mes en roble francés.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Chardonnay

2022

Valle Central

13%

10 - 13 °C
50 - 55 °F

