



ORIGEN

↔ TERROIRS ↔

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.

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, elegante y seductor. Su nariz es compleja, con balanceados aromas de fruta negra madura como higos, cerezas, casis y dátiles, perfectamente combinados a especias como anís, pimienta negra y chocolate bitter. En boca es sedoso, de buen volumen y estructura balanceada por taninos perfectamente redondeados que resaltan el paladar medio con aun mas fruta y balanceada acidez.

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

10 meses en madera de roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

92,2% Cabernet Sauvignon
7,5% Syrah
0,3% Carmenère

COSECHA

2018

REGION

Colchagua Valley

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





ORIGEN

→ TERROIRS →

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.

GRAN RESERVA CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo violeta, este carmenère muestra una combinación de agradables notas de fruta negra madura, como moras e higos, con especias de pimienta negra, roja y clavo de olor. Su guarda de 12 meses en madera francesa aportan un suave toque de cuero y cedro. En boca es sedoso y equilibrado. Su estructura de taninos suaves entrega un final prolongado y elegante.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos de la cocina hindú, champiñones, suave curry de coco, stroganoff, lomo, carne a la parrilla, empanadas, comida china.

TIEMPO EN MADERA

12 meses en madera de roble francés.

90% Carmenère
10% Shiraz

2018

Colchagua Valley

13,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F