



ORIGEN

↔ ESENCIA ↔

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.

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Presenta color rojo rubí violáceo intenso. Nariz de alta intensidad frutal, bien balanceada, con notas a especias. Destacan notas frutales que recuerdan ciruelas. Posteriormente, surgen descriptores provenientes de su paso por madera, tales como chocolate amargo. En boca presenta táninos maduros y jugosos, junto a una refrescante acidez. Persistencia media a alta. Agradable y redondo final de boca.

MARIDAJE

Especial con carnes, quesos suaves y salsas no tan picantes.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

87% Cabernet Sauvignon
6% Cabernet Franc, 4% Syrah
2% Carmenère, 1% Merlot

COSECHA

2018

REGION

Colchagua Valley

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





ORIGEN

↔ ESENCIA ↔

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.

RESERVA CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante y profundo. Nariz con notas frutales maduras y especias, presencia de ciruela y pimienta negra, bien balanceado con notas que recuerdan su paso por madera. Boca de alta voluminosidad, pero a la vez suave. Bien balanceado, con una acidez que entrega frescura y jugosidad. De persistencia alta con buen final de boca.

MARIDAJE

Este vino es perfecto para acompañar pastas, pollo, carnes blancas, pizza, comida china y empanadas.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

90% Carmenère
5% Cabernet Sauvignon
5% Alicante Bouschet

COSECHA

2018

REGION

Colchagua Valley

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F

