RISCOS
de Puquillay Alto



Los vinos Riscos de Puquillay Alto reciben su nombre por las laderas y riscos de de la majestuosa Cordillera de los Andes, que es influencia importante en la geografía y terroir de las regiones vitivinícolas de Chile, especialmente en los fundos y viñedos de Luis Felipe Edwards, donde las vides son plantadas a 900 metros de altura.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color rojo burdeos profundo. Aroma a frutas rojas y negras maduras, como frutilla y arándanos, acompañadas por notas a hierbas secas y complementados sutilmente con toques de chocolate, café y vainilla. Boca con cuerpo firme y estructurado, taninos suaves y final frutal.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o acompañado con carnes a la parrilla o pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	85% Cabernet Sauvignon 10% Alicante Bouschet 5% Cabernet Franc
COSECHA	2021
REGION	Valle Central
ALCOHOL	13%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	15 - 18 ºC 59 - 64 ºF

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS



RISCOS
de Puquillay Alto

Los vinos Riscos de Puquillay Alto reciben su nombre por las laderas y riscos de de la majestuosa Cordillera de los Andes, que es influencia importante en la geografía y terroir de las regiones vitivinícolas de Chile, especialmente en los fundos y viñedos de Luis Felipe Edwards, donde las vides son plantadas a 900 metros de altura.

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color: rojo carmín con visos azulados intensos.
Aroma: frutas negras como mora y grosella, acompañados con notas a hojas de cocina como laurel y especias y complementados sutilmente cn toques a chocolate, coco y un leve tostado.
Sabor: boca con cuerpo, amables taninos y acidez media.

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	90% Carmenère 10% Alicante Bouschet
COSECHA	2021
REGION	Valle Central
ALCOHOL	13%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	15 - 18 ºC 59 - 64 ºF

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS

RISCOS
de Puquillay Alto



Los vinos Riscos de Puquillay Alto reciben su nombre por las laderas y riscos de de la majestuosa Cordillera de los Andes, que es influencia importante en la geografía y terroir de las regiones vitivinícolas de Chile, especialmente en los fundos y viñedos de Luis Felipe Edwards, donde las vides son plantadas a 900 metros de altura.

MERLOT

NOTAS DE CATA

Color rojo guinda intenso. Aroma a frutas frescas maduras, como ciruela y cerezas al marrasquino, que se complementan con toques a vainilla y crème brûlée. Boca frutal con taninos suaves y acidez equilibrada.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o con una variedad de carnes rojas o blancas y pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	90% Merlot 10% Alicante Bouchet
COSECHA	2021
REGION	Valle Central
ALCOHOL	12,5%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	15 - 18 ºC 59 - 64 ºF

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS

RISCOS
de Puquillay Alto



Los vinos Riscos de Puquillay Alto reciben su nombre por las laderas y riscos de de la majestuosa Cordillera de los Andes, que es influencia importante en la geografía y terroir de las regiones vitivinícolas de Chile, especialmente en los fundos y viñedos de Luis Felipe Edwards, donde las vides son plantadas a 900 metros de altura.

PINOT NOIR

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante. Aromas a frutas rojas frescas como frutillas, frambuesas y cerezas al marrasquino, complementadas con toques a canela y pimienta de jamaica. En boca es de cuerpo medio y acidez media-alta.

MARIDAJE

Disfrutar solo o como acompañamiento para pastas, sushi y pescados.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	85% Pinot Noir 10% Malbec 5% Cabernet Sauvignon
COSECHA	2021
REGION	Valle Central
ALCOHOL	12,5%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	13 - 15 ºC 55 - 59 ºF

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS

RISCOS
de Puquillay Alto



Los vinos Riscos de Puquillay Alto reciben su nombre por las laderas y riscos de de la majestuosa Cordillera de los Andes, que es influencia importante en la geografía y terroir de las regiones vitivinícolas de Chile, especialmente en los fundos y viñedos de Luis Felipe Edwards, donde las vides son plantadas a 900 metros de altura.

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

Color amarillo suave, con reflejos verdosos, este vino se muestra con un color vivo y brillante. Nariz intensa donde destacan frutas tropicales, frutas cítricas y leves notas de hierba. En boca posee una acidez media-alta, lo que otorga frescura a este vino.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos, mariscos y ensaladas.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	100% Sauvignon Blanc
COSECHA	2021
REGION	Valle de Central
ALCOHOL	12%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	7 - 10 ºC 45 - 50 ºF

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS



RISCOS
de Puquillay Alto

Los vinos Riscos de Puquillay Alto reciben su nombre por las laderas y riscos de de la majestuosa Cordillera de los Andes, que es influencia importante en la geografía y terroir de las regiones vitivinícolas de Chile, especialmente en los fundos y viñedos de Luis Felipe Edwards, donde las vides son plantadas a 900 metros de altura.

ROSÉ

NOTAS DE CATA

Color salmón pálido, atractivo y brillante. En nariz, este vino presenta intenso aroma a frutilla, frambuesa, frutos de pulpa blanca y sutiles notas especiadas. En boca tiene una refrescante acidez y cuerpo medio. Es un vino con bajo nivel de azúcar residual, lo que lo hace fresco y agradable de beber.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo o acompañamiento de ensaladas y pescados grillados.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot
COSECHA	2021
REGION	Valle Central
ALCOHOL	12%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	10 - 13 ºC 50 - 55 ºF

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS