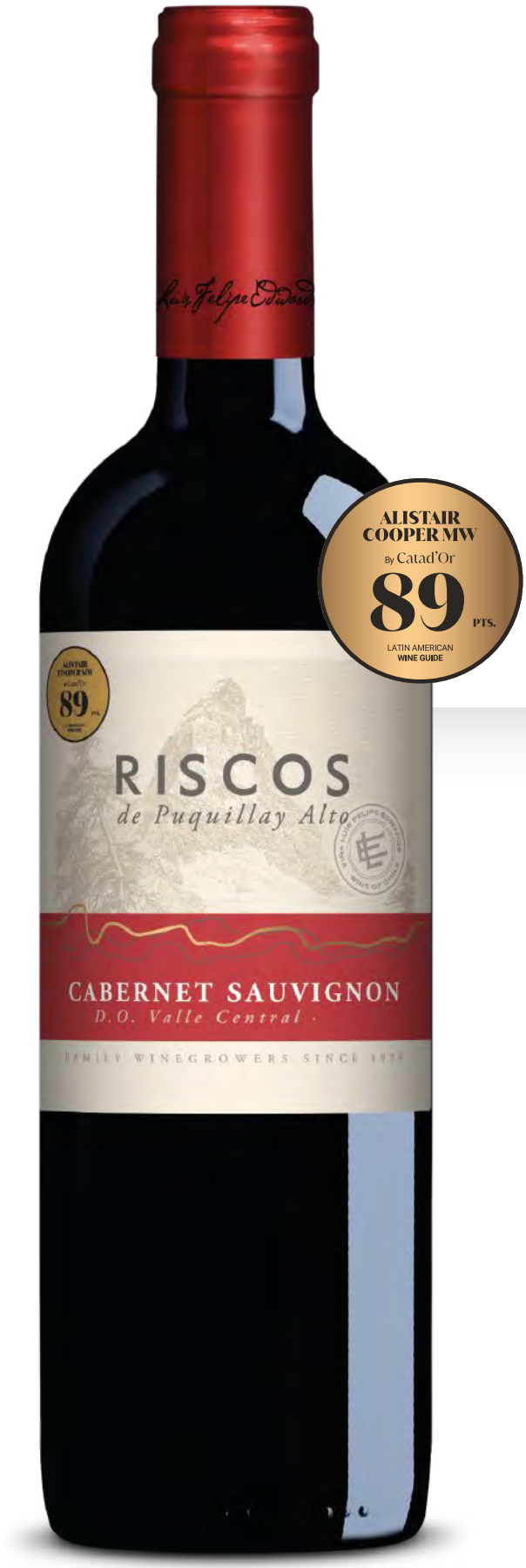


RISCOS
de Puquillay Alto

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. En nariz, muestra aromas a frutas rojas, sutiles notas a hierbas secas y toques provenientes de su paso por madera. La boca es firme, 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

- FRUTA
- ACIDEZ
- CUERPO
- TANINOS

UVA	85% Cabernet Sauvignon 13% Shiraz 2% Cabernet Franc
COSECHA	2023
REGIÓN	Vale Central
ÁLCOHOL	13%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	15-18 °C 59-64°C

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.

MALBEC

NOTAS DE CATA

Malbec de color rojo con viso azulados intensos. En nariz muestra aromas a frutas negras maduras, cerezas en conserva, leves notas florales y sutiles aromas a la madera como vainilla y especias dulces. La boca es jugosa, de taninos amables y con intenso retrogusto frutal.

MARIDAJE

Es ideal para acompañar carnes asadas o a la parrilla, especialmente la de cerdo y de res, y el filete de pescado a la parrilla.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	85% Malbec 10% Shiraz 5% Alicante Bouschet
COSECHA	2023
REGIÓN	Vale Central
ÁLCOHOL	13%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	15-18 °C 59-64°C

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.

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

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	100% Chardonnay
COSECHA	2023
REGIÓN	Vale Central
ÁLCOHOL	13%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	10-13 °C 50-55°C

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. Servir frío.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot
COSECHA	2023
REGIÓN	Vale Central
ÁLCOHOL	12,5%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	10-13 °C 50-55°C

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS