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.

GRAN RESERVA

CABERNET FRANC

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso.
Presenta aromas a fruta madura y especias como ciruela, mora, pimienta negra, cedro y tabaco.Su crianza en madera le aportan una profunda complejidad y elegancia. En boca es un vino redondo, de taninos balanceados con un final fresco y caracter.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes a la parrilla, salmón y costillas de cerdo.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble Francés.

PALADAR

- FRUTA
- ACIDEZ
- CUERPO
- TANINOS

UVA	95% Cabernet Franc 5% Cabernet Sauvignon
COSECHA	2021
REGIÓN	Colchagua Costa
ÁLCOHOL	14%
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.

GRAN RESERVA

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

De profundo color rojo violeta, este carmenère destaca por su tipicidad y diversidad aromatica donde se encuentran notas frutales maduras y frescas tipo mora, arándanos e higos, además de especias como pimienta blanca y cedro. Su guarda de 10 meses en madera francesa y americana aportan un suave toque tostado, suavidad y textura. En boca es equilibrado con un final prolongado y elegante.

MARIDAJE

Excelente maridaje con cordero asado.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	95% Carmenère 5% Cabernet Sauvignon
COSECHA	2021
REGIÓN	Valle de Colchagua
ÁLCOHOL	14%
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.



DesCoRChaDOS 91 PUNTOS

GRAN RESERVA

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

De color amarillo-verdoso, brillante. En nariz es aromatico e intenso con notas frescas de aji verde, limon de pica y frutas tropicales como piña y azhaar. En boca es fresco y jugoso, con acidez crocante y final largo acompañado con un toque de mineralidad.

MARIDAJE

Acompañar con pescado fresco y platos de mariscos, carnes blancas o platos a base de tomate.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	100% Sauvignon Blanc
COSECHA	2021
REGION	Valle de Leyda
ALCOHOL	13%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	7 - 10 ºC 45 - 50 ºF

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS