

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.

RESERVA

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo. Nariz con notas especiadas y afrutadas de pimienta negra y blanca, cedro, ciruela y mora, demás de ligeras notas tostadas, que recuerdan su paso por roble. En boca es suave, con taninos sedosos, textura elegante y jugosidad.

MARIDAJE

Acompañamiento perfecto para carnes rojas, pastas y comidas picantes.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	90% Carmenère 10% Malbec
COSECHA	2021
REGION	Valle de Colchagua
ALCOHOL	13,5%
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.

RESERVA

PINOT NOIR

NOTAS DE CATA

Color rojo rosado brillante. En nariz es elegante con notas de fruta roja como cereza y frambuesas, ademas de especias como pimienta blanca y clavo de olor. En boca se muestra fresco, con buen volumen, jugoso y de taninos que aportan una estructura muy suave. Excelente final de boca.

MARIDAJE

Un perfecto acompañamiento para platos tales como pastas rellenas, salmón ahumado y carnes de ave entre otros.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble Francés.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	100% Pinot Noir
COSECHA	2021
REGION	Valle de Leyda
ALCOHOL	13,5%
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.

RESERVA

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso, vivo y brillante. Nariz intensa, con notas de espárrago, hojas de tomate y ají, acompañado por frutas tropicales. Es un vino con una acidez media alta, jugoso al paladar y con buena persistencia.

MARIDAJE

perfecto acompañamiento para mariscos y pescados a la parrilla, salmón ahumado y ensaladas.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

UVA	100% Sauvignon Blanc
COSECHA	2021
REGION	Valle de Leyda
ALCOHOL	12,5%
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.

RESERVA

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado brillante y limpio. Nariz de intensidad media alta. Presenta notas florales y fruta de pulpa blanca, muy bien balanceadas con las notas entregadas por el roble, (caramelo, vainilla, coco y barquillo). En boca tiene buen volumen, acompañado de un balanceado nivel de azúcar y acidez. Es un vino de agradable y persistente final.

MARIDAJE

Perfecto acompañamiento para pescados, tales como salmón y lenguado, como también para ensaladas y mariscos entre otros.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble Francés y Americano..

PALADAR

Fruta	■■■■□
Acidez	■■■□□
Cuerpo	■■■■□
Taninos	■□□□□

UVA	100% Chardonnay
COSECHA	2021
REGION	Colchagua Costa
ALCOHOL	13,5%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	10 - 13 ºC 50 - 55 ºF

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS