

SERENO



La serenidad de un viñedo es como ninguna otra, una tranquilidad donde se puede escuchar la brisa fluir a través de las hojas de las vides, sentir el calor del sol y oler la tierra fértil. Esta sensación es la inspiración detrás de Sereno, elaborado con uvas provenientes de los viñedos más serenos de Chile, donde el delicado cuidado de cada vid da vida a vinos nobles y puros.



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.

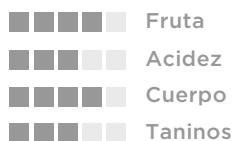
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
10% Alicante Bouschet
5% Shiraz

2024

Valle Central

12,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F



SERENO



La serenidad de un viñedo es como ninguna otra, una tranquilidad donde se puede escuchar la brisa fluir a través de las hojas de las vides, sentir el calor del sol y oler la tierra fértil. Esta sensación es la inspiración detrás de Sereno, elaborado con uvas provenientes de los viñedos más serenos de Chile, donde el delicado cuidado de cada vid da vida a vinos nobles y puros.

CHARDONNAY



NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante. Con intensos aromas a frutas de pulpa blanca y flores como el jazmin y azahar, el vino presenta notas de caramelo y productos lácteos provenientes de su crianza en madera. En boca se presenta como un vino fresco de acidez media alta, jugoso y con buena persistencia.

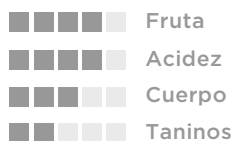
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

1 mes en roble Francés.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

100% Chardonnay

2024

Valle Central

13%

10 - 13 °C
50 - 55 °F

