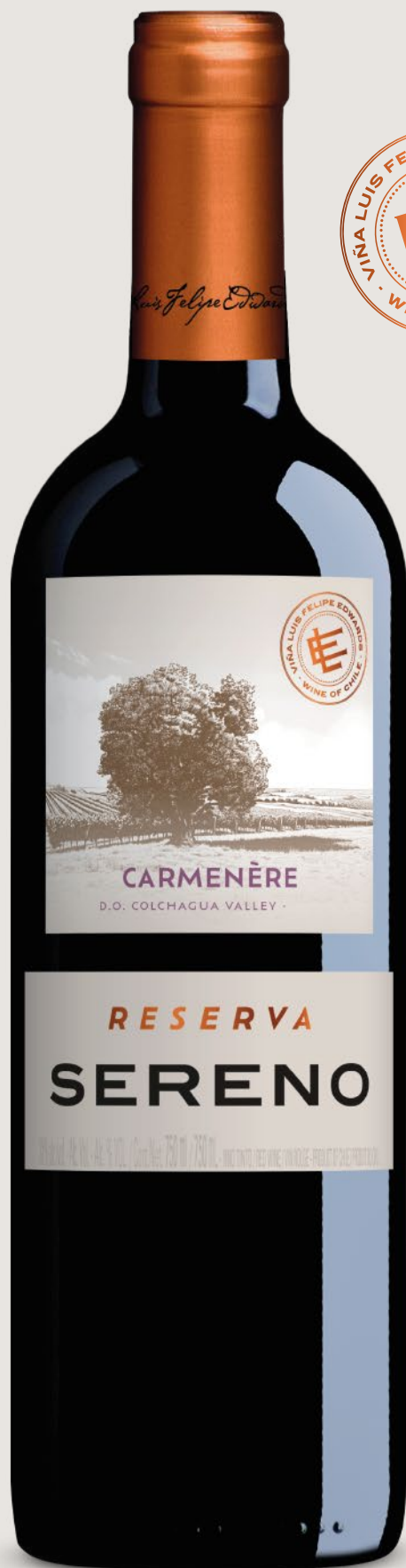


SERENO



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.

RESERVA CARMENÈRE



NOTAS DE CATA

Carmenère de color rojo profundo. En nariz presenta notas especiadas y de frutas maduras. Acompañada de toques herbales y de fruta confitada junto con aromas provenientes de su paso por madera. La boca es jugosa y con taninos sedosos.

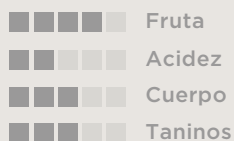
MARIDAJE

Un acompañamiento perfecto para carnes rojas, pastas y comidas picantes.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

85% Carmenère
5% Petite Syrah
5% Merlot
3% Malbec
2% Shiraz

2023

Valle de Colchagua

14,5 %

15 - 18 °C
59 - 64 °F

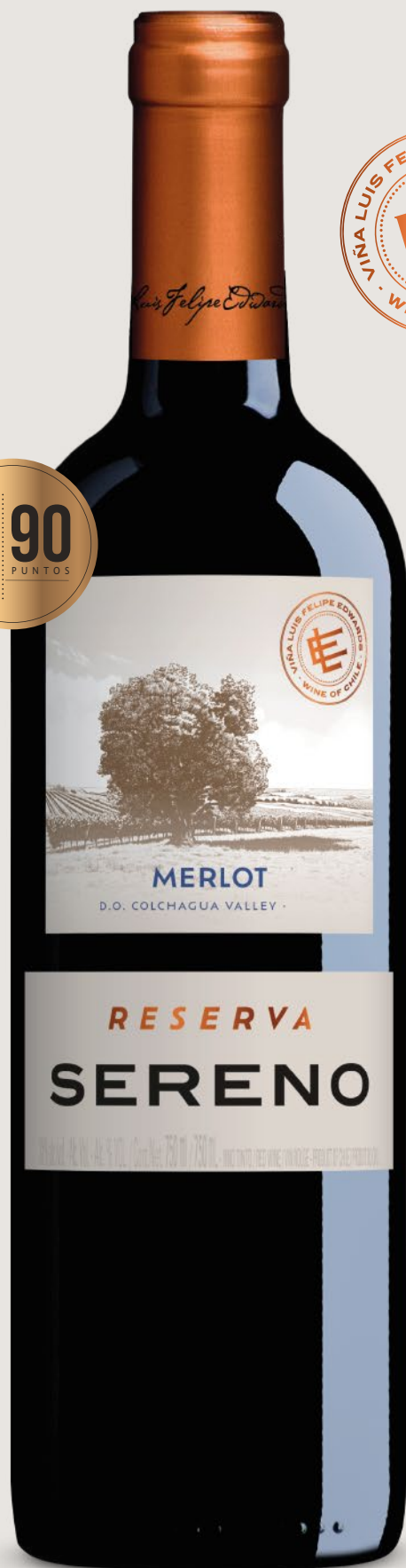


SERENO



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.

RESERVA MERLOT



NOTAS DE CATA

Merlot de color rojo medio. En nariz presenta notas de fruta madura y especias dulces, junto con aromas provenientes de su paso por madera. La boca es de cuerpo y acidez media con taninos presentes pero suaves.

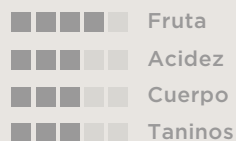
MARIDAJE

Es un perfecto acompañamiento para chuletas de cordero y carne de ave asada entre otros.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

85% Merlot
10% Petite Syrah
5% Alicante Bouschet

COSECHA

REGIÓN

2023

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F

