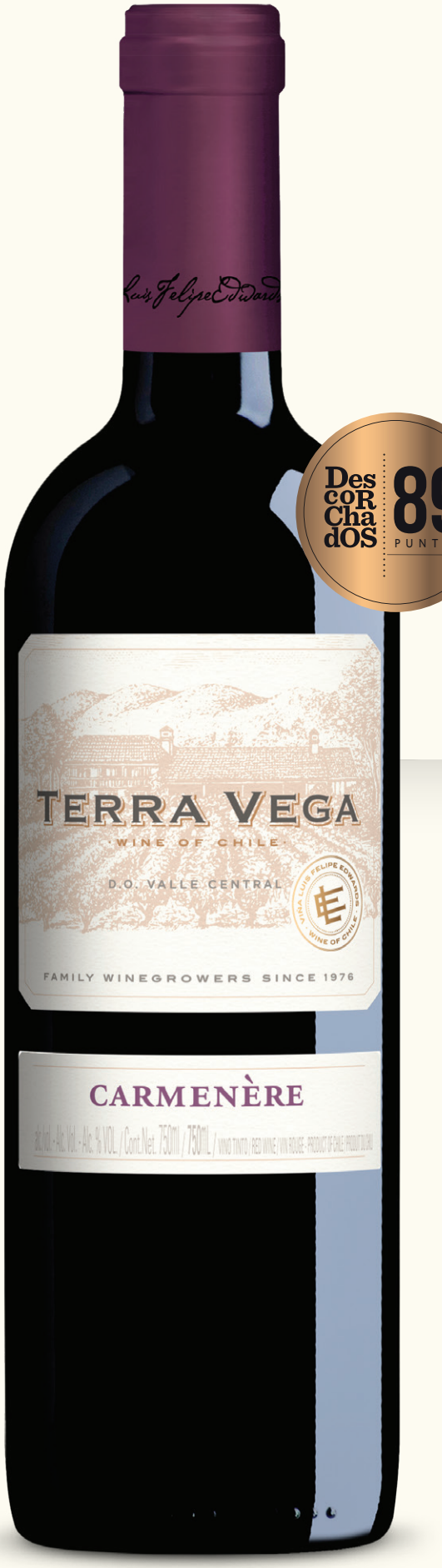
TERRA VEGA





CARMENÈRE

Chile tiene una larga historia vitivinícola que se remonta a la época en que los conquistadores españoles trajeron las primeras cepas a nuestro país. Desde entonces, el arte de la elaboración del vino ha evolucionado a lo largo de los siglos y ahora, después de todo este tiempo, nos hemos convertido en expertos en aprovechar nuestro clima perfecto, recursos naturales y terroir increíble, para elaborar vinos premium a partir de diversas variedades. Los vinos Terra Vega nacen de la fusión de esta herencia chilena y la tecnología enológica de última generación, cultivada en los mejores viñedos.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate con visos púrpuras. En nariz, presenta aromas a frutas negras maduras, hierbas, especias y toques a coco, chocolate y madera tostada. La boca es de amplio cuerpo con amables taninos, acidez media y frutal final.

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 ºC
59 - 64 ºF

90% CARMENERE
10% ALICANTE BOUSCHET
• UVAS •

2022
• VENDIMIA •

VALLE CENTRAL
• REGIÓN •

13%
• ALCOHOL •

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS



TERRA VEGA



MERLOT

Chile tiene una larga historia vitivinícola que se remonta a la época en que los conquistadores españoles trajeron las primeras cepas a nuestro país. Desde entonces, el arte de la elaboración del vino ha evolucionado a lo largo de los siglos y ahora, después de todo este tiempo, nos hemos convertido en expertos en aprovechar nuestro clima perfecto, recursos naturales y terroir increíble, para elaborar vinos premium a partir de diversas variedades. Los vinos Terra Vega nacen de la fusión de esta herencia chilena y la tecnología enológica de última generación, cultivada en los mejores viñedos.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate. En nariz , presenta aroma a frutas rojas frescas maduras y toques a vainilla y pastelería. La boca es frutal con taninos suaves y acidez media.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o con una variedad de carnes rojas o blancas y pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 ºC
59 - 64 ºF

85% MERLOT
10% ALICANTE BOUSCHET
5% SHIRAZ
• UVAS •

2022
• VENDIMIA •

VALLE CENTRAL
• REGIÓN •

13%
• ALCOHOL •

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS



TERRA VEGA



PINOT GRIGIO

Chile tiene una larga historia vitivinícola que se remonta a la época en que los conquistadores españoles trajeron las primeras cepas a nuestro país. Desde entonces, el arte de la elaboración del vino ha evolucionado a lo largo de los siglos y ahora, después de todo este tiempo, nos hemos convertido en expertos en aprovechar nuestro clima perfecto, recursos naturales y terroir increíble, para elaborar vinos premium a partir de diversas variedades. Los vinos Terra Vega nacen de la fusión de esta herencia chilena y la tecnología enológica de última generación, cultivada en los mejores viñedos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo suave. En nariz presenta aromas de fruta blanca y flores , destacando la pera de agua, manzana y membrillo. Es un vino fresco, de cuerpo medio con una acidez media

MARIDAJE

Disfrútalo solo o acompañado de ostras, pescado o ensaladas.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

7 - 10 ºC
45 - 50 ºF

85% PINOT GRIGIO, 15% SAUVIGNON BLANC
• UVAS •

2022
• VENDIMIA •

VALLE CENTRAL
• REGIÓN •

12,5%
• ALCOHOL •

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS



TERRA VEGA



SAUVIGNON BLANC

Chile tiene una larga historia vitivinícola que se remonta a la época en que los conquistadores españoles trajeron las primeras cepas a nuestro país. Desde entonces, el arte de la elaboración del vino ha evolucionado a lo largo de los siglos y ahora, después de todo este tiempo, nos hemos convertido en expertos en aprovechar nuestro clima perfecto, recursos naturales y terroir increíble, para elaborar vinos premium a partir de diversas variedades. Los vinos Terra Vega nacen de la fusión de esta herencia chilena y la tecnología enológica de última generación, cultivada en los mejores viñedos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo suave, con reflejos verdosos, este vino se muestra con un color vivo y brillante. Nariz intensa donde destacan frutas tropicales, frutas cítricas y leves notas de hierba. En boca posee una acidez media-alta, lo que otorga frescura a este vino.

MARIDAJE

Ideal servir solo o con pescado, mariscos y ensaladas.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

7 - 10 ºC
45 - 50 ºF

100% SAUVIGNON BLANC
• UVAS •

2022
• VENDIMIA •

VALLE CENTRAL
• REGIÓN •

12,5%
• ALCOHOL •

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS

TERRA VEGA



CHARDONNAY

Chile tiene una larga historia vitivinícola que se remonta a la época en que los conquistadores españoles trajeron las primeras cepas a nuestro país. Desde entonces, el arte de la elaboración del vino ha evolucionado a lo largo de los siglos y ahora, después de todo este tiempo, nos hemos convertido en expertos en aprovechar nuestro clima perfecto, recursos naturales y terroir increíble, para elaborar vinos premium a partir de diversas variedades. Los vinos Terra Vega nacen de la fusión de esta herencia chilena y la tecnología enológica de última generación, cultivada en los mejores viñedos.



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.

TIWMPO EN MADERA

1 mes en roble Francés.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

10 - 13 ºC
50 - 55 ºF

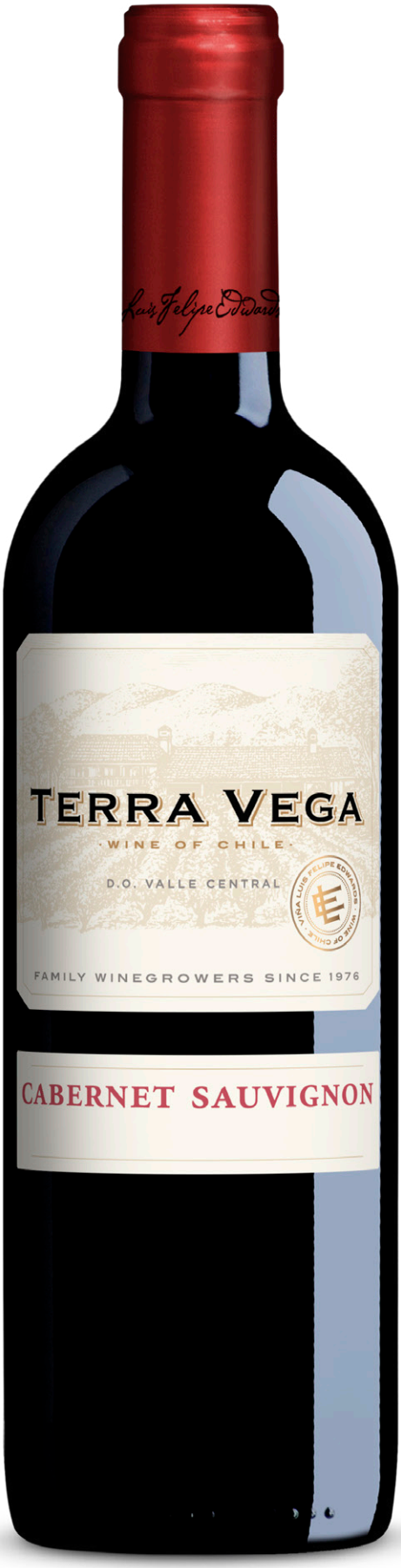
100% CHARDONNAY
• UVAS •

2022
• VENDIMIA •

VALLE CENTRAL
• REGIÓN •

13%
• ALCOHOL •

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS



TERRA VEGA

·WINE OF CHILE·

Chile tiene una larga historia vitivinícola que se remonta a la época en que los conquistadores españoles trajeron las primeras cepas a nuestro país. Desde entonces, el arte de la elaboración del vino ha evolucionado a lo largo de los siglos y ahora, después de todo este tiempo, nos hemos convertido en expertos en aprovechar nuestro clima perfecto, recursos naturales y terroir increíble, para elaborar vinos premium a partir de diversas variedades. Los vinos Terra Vega nacen de la fusión de esta herencia chilena y la tecnología enológica de última generación, cultivada en los mejores viñedos.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo granate. En nariz, presenta aromas a frutas rojas y negras maduras, sutiles notas a hierbas secas y toques de chocolate, café y vainilla. La boca es firme y estructurada, 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

- FRUTA
- ACIDEZ
- CUERPO
- TANINOS

UVAS	85% Cabernet Sauvignon 10% Syrah 5% Cabernet Franc
COSECHA	2022
REGIÓN	Valle Central
ALCOHOL	13%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	15 - 18 °C 59 - 64 °F

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS