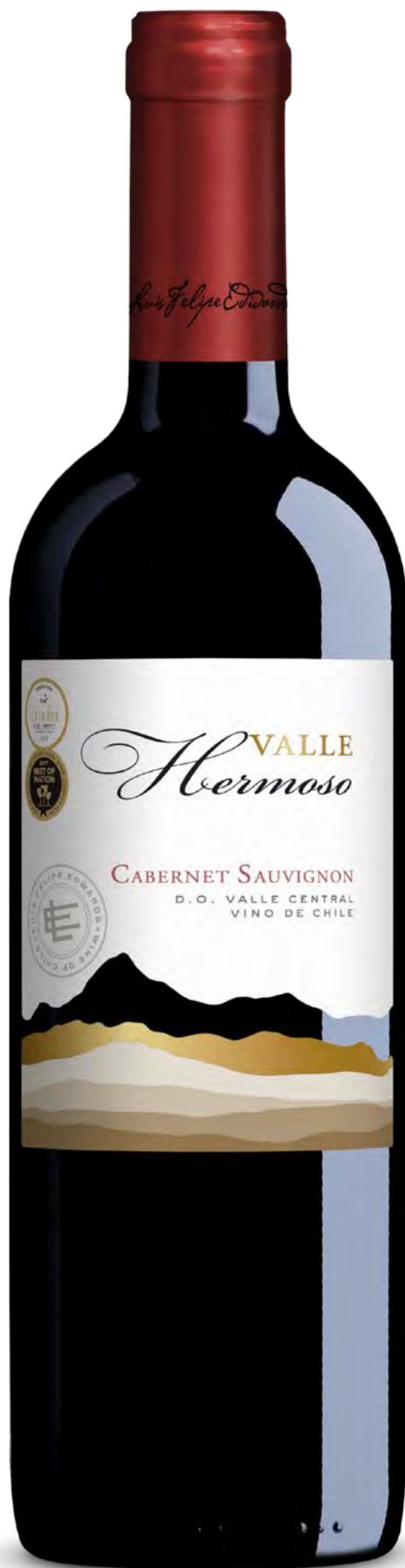




VALLE Hermoso

Los Vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color: rojo burdeos profundo.

Aroma: nariz con predominancia de frutos rojos y negros maduros como ciruela, frutilla y arándanos, con ligeros toques a hierbas secas que se complementan con los aromas entregados por la madera, como chocolate, café y vainilla.

Sabor: un cuerpo firme y estructurado, pero de taninos amables caracterizan este vino, que se complementa con el carácter frutal en boca y de persistente final.

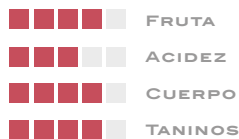
MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes blancas, carne de animales silvestres, carnes rojas y asadas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc
5% Alicante Bouschet

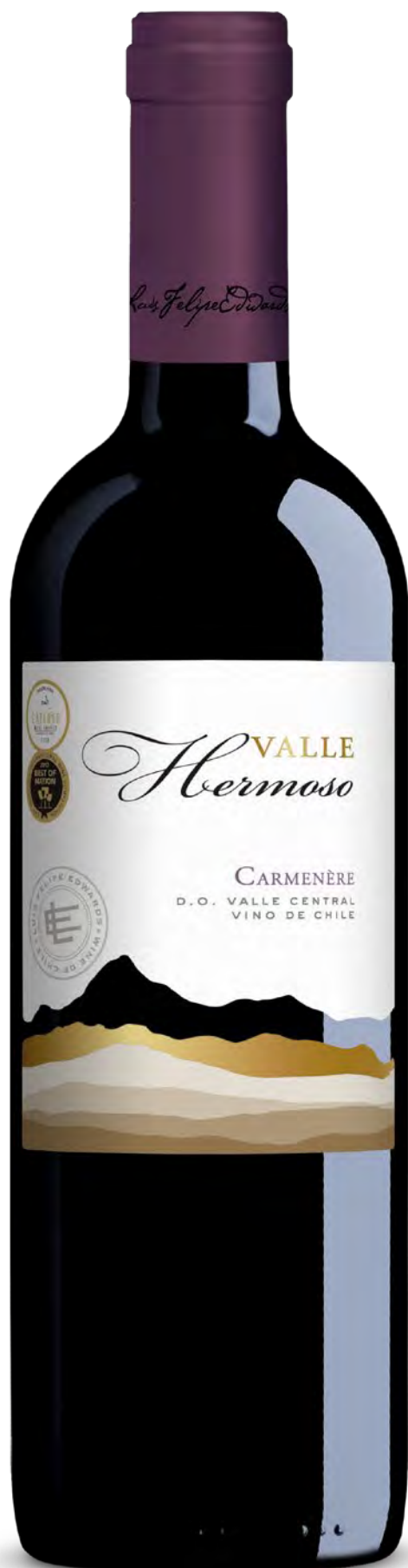
2020

Valle Central

13,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





VALLE Hermoso

Los Vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color: rojo carmín con visos azulados intensos.

Aroma: nariz intensa, con notas a mora y grosella junto a hojas de cocina, como laurel y especias, acompañadas por el aporte que realiza la madera, la que entrega notas a chocolate, coco y un leve tostado.

Sabor: gran cuerpo con amables taninos, acidez media, jugoso y frutal final.

MARIDAJE

Este vino es perfecto para acompañar pastas, pollo, carnes blancas, pizza, comida china y empanadas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano.

PALADAR



UVA

95% Carmenère
5% Alicante Bouschet

COSECHA

2020

REGION

Valle Central

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





VALLE Hermoso

Los vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

MERLOT

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo guinda intenso. Aroma: notas a frutas dulces como ciruela negra, arándanos y cerezas al marrasquino caracterizan a este vino. Complementadas con toques de coco, vainilla y crème brûlée. Sabor: en la boca, el vino es frutal, con taninos suaves, acidez equilibrada y largo final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pastas, pollo, carnes blancas y pizza.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

90% Merlot
10% Alicante Bouschet

COSECHA

2020

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





Valle Hermoso

Los vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

RED BLEND

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: Rojo azulado intenso. Aroma: Varias capas aromáticas por la mezcla de las distintas variedades, donde predominan frutas maduras, especias dulces y hierbas acompañadas con notas a vainilla, chocolate y tostados. Sabor: Vino de acidez equilibrada con gran cuerpo y taninos firmes. Destacan en boca notas frutales acomplexadas con los tostados provenientes de la madera.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes y verduras a la parrilla, pasta con salsa roja, embutidos, quesos fuertes o simplemente solo.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

70% Cabernet Sauvignon
20% Carmenère
10% Syrah

2020

Valle Central

13,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





VALLE Hermoso

Los Vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

SYRAH

NOTAS DE CATA

Color: rojo granate intenso.

Aroma: compleja e intensa armonía entre fruta negra madura como mora, flores violeta como la lavanda, notas especiadas a pimienta negra y canela, complementadas con el aporte de la madera, junto a sutiles notas a coco, vainilla y moka.

Sabor: de gran volumen, sus taninos son finos y persistentes, con gran cuerpo y largo final.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pollo, carnes blancas, carne de animales silvestres y carnes rojas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en americano.

PALADAR



UVA

85% Syrah, 10% Petit Syrah
5% Alicante Bouschet

COSECHA

2020

REGION

Valle Central

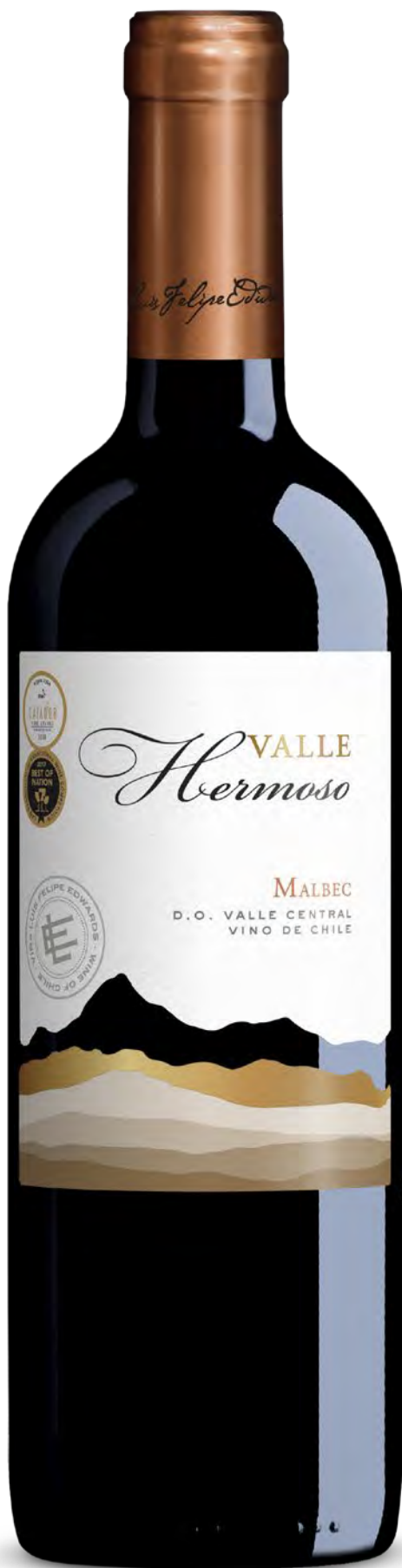
ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





VALLE Hermoso

Los Vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

MALBEC

NOTAS DE CATA

Color: rojo carmesí intenso.

Aroma: intensa nariz donde destacan frutas rojas en conserva como cerezas y negras como arandanos y mora, complejizadas con notas a violeta en un fondo que complementa la madera con suaves toques a vainilla y especias dulces.

Sabor: con un gran volumen de entrada que llena bien la boca, los taninos son amables y en conjunto con una acidez media, el vino finaliza con un frutal final.

MARIDAJE

Pasta, carne blanca, pizza, empanadas tradicionales Chilenas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en americano.

PALADAR



UVA

90% Malbec
10% Alicante Bouschet

COSECHA

2020

REGION

Valle Central

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F



VALLE Hermoso

Los Vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

PINOT NOIR

NOTAS DE CATA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: intensa nariz donde frutillas, frambuesas, cerezas al marrasquino y pétalos de rosa blanca predominan, acompañadas de notas a tabaco, canela y pimienta de jamaica, fruto de la influencia de la madera.

Sabor: de cuerpo medio y acidez media-alta, la boca es muy frutal, concordante a lo sentido en nariz, con un fondo de hierbas aromáticas secas y persistente final.

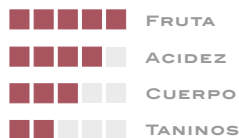
MARIDAJE

Perfecto para acompañar todo tipo de pastas, sushi, mariscos, pescados suaves y platos servidos con pesto.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano.

PALADAR



UVA

90% Pinot Noir
5% Malbec, 5% Syrah

COSECHA

2020

REGION

Valle Central

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

13 - 15 °C
55 - 59 °F



VALLE Hermoso

Los Vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

PINOT GRIGIO

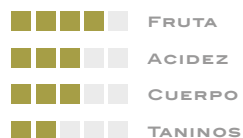
NOTAS DE CATA

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

MARIDAJE

Ostras, pescado y ensaladas.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Pinot Grigio
15% Semillón

2020

Valle Central

13%

7 - 10 °C
45 - 50 °F



VALLE Hermoso

Los Vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

Rosé

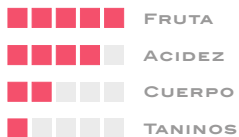
NOTAS DE CATA

Color salmón pálido, atractivo y brillante. En nariz, este vino presenta intenso aroma a frutilla, frambuesa y frutos de pulpa blanca. En boca tiene una refrescante acidez y cuerpo medio. Es un vino con bajo nivel de azúcar residual, lo que lo hace fresco y agradable de beber.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pastas, pescado, ensaladas y aperitivos.

PALADAR



UVA

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

COSECHA

2020

REGION

Valle Central

ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

10 - 13 °C
50 - 55 °F





VALLE Hermoso

Los Vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados y brillantes. 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

Aperitivos, mariscos, ensaladas, salmón, diferentes tipos de pescado ahumado y quesos.

PALADAR



UVA

100% Chardonnay

COSECHA

2020

REGION

Valle Central

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

10 - 13 °C
50 - 55 °F





VALLE Hermoso

Los Vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación de los suelos y el clima ideal de Chile, y nuestra pasión por la elaboración de vinos. Estos vinos son elaborados con uvas procedentes de viñedos seleccionados del Valle Central, por nuestro galardonado equipo enológico, preservando el espíritu y las características de cada varietal.

SAUVIGNON BLANC

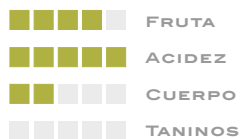
NOTAS DE CATA

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 para aperitivos, mariscos y ensaladas.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2020

Valle Central

12%

7 - 10 °C
45 - 50 °F

