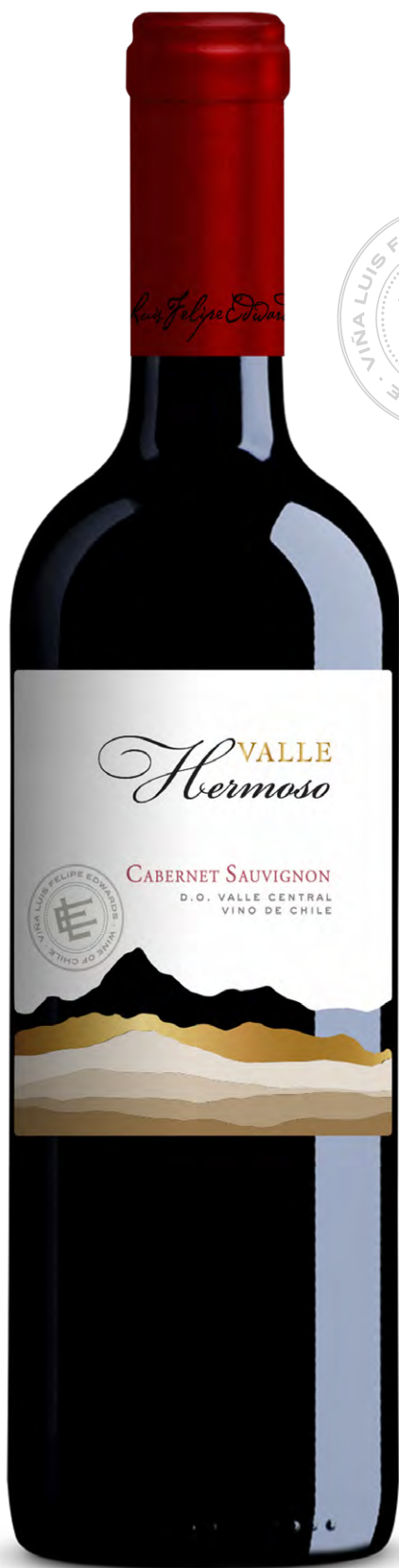




Valle Hermoso

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 DEL ENÓLOGO

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 roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
10% Alicante Bouschet
5% Cabernet Franc

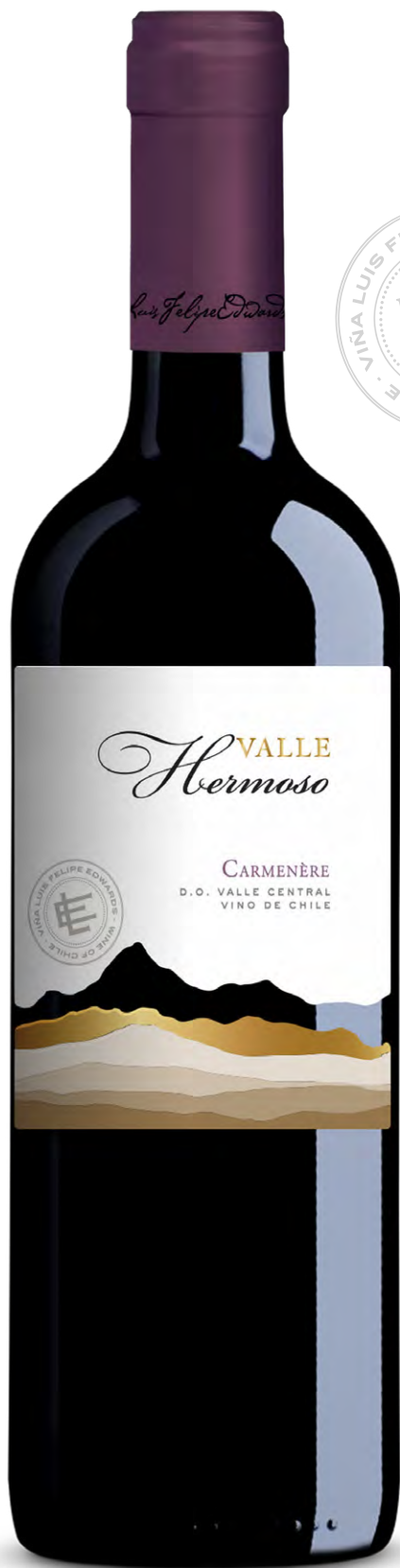
2021

Valle Central

13%

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 DEL ENÓLOGO

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

Carnes rojas y blancas a la parrilla, pasta con salsas en base a carne, comida china, empanadas chilenas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Alicante Bouschet

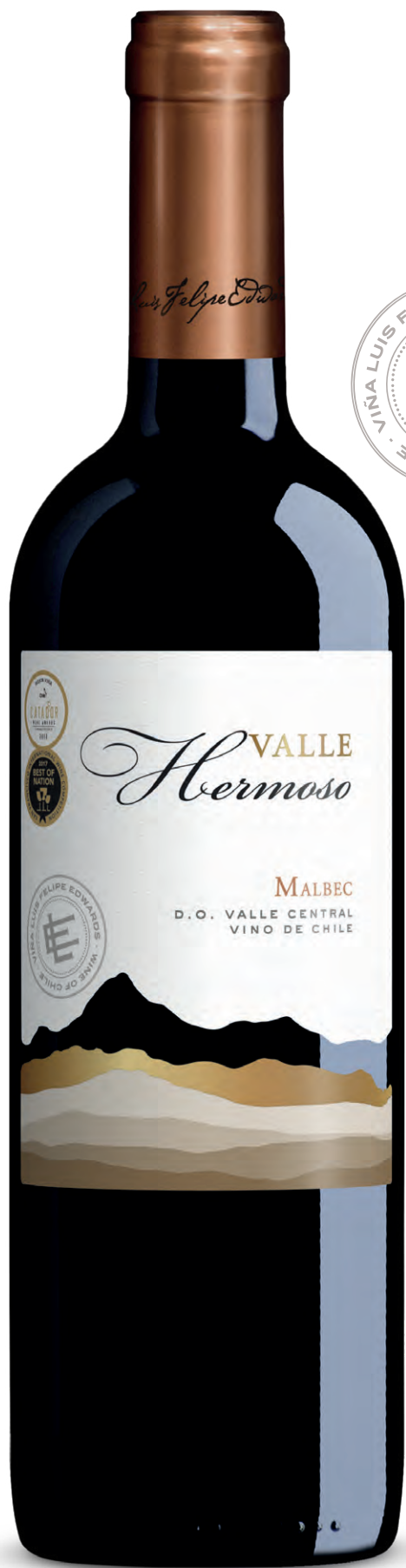
2021

Valle Central

13%

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 DEL ENÓLOGO

Color: rojo carmesí intenso. Aroma: frutas rojas en conserva como cerezas y frutas negras maduras como arándanos y mora, acompañadas con notas a violeta en el fondo. Complementadas sutilmente con toques a vainilla y especias dulces. Sabor: boca con volumen, taninos amables y frutal final.

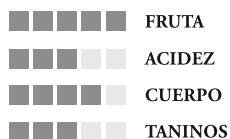
MARIDAJE

Ideal para acompañar con pasta, carnes blancas, pizza, empanadas Chilenas tradicionales.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Americano.

PALADAR



UVAS

86% Malbec
7% Tintorera
7% Shiraz

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

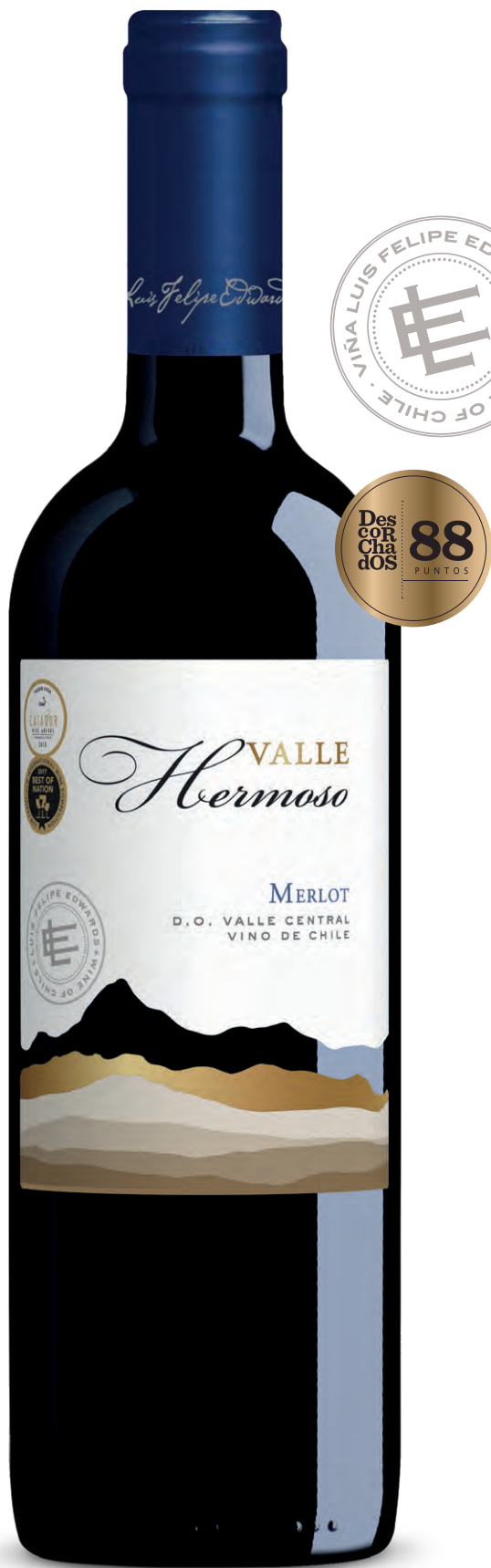
ALCOHOL

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.

Merlot

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo guinda intenso. Aroma: frutas frescas maduras como ciruela y cerezas al marrasquino. Se complementan con toques vainilla y crème brûlée. Sabor: Boca frutal con taninos suaves y acidez equilibrada.

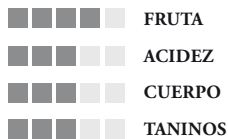
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble Americano y Francés.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Merlot
10% Alicante Bouschet

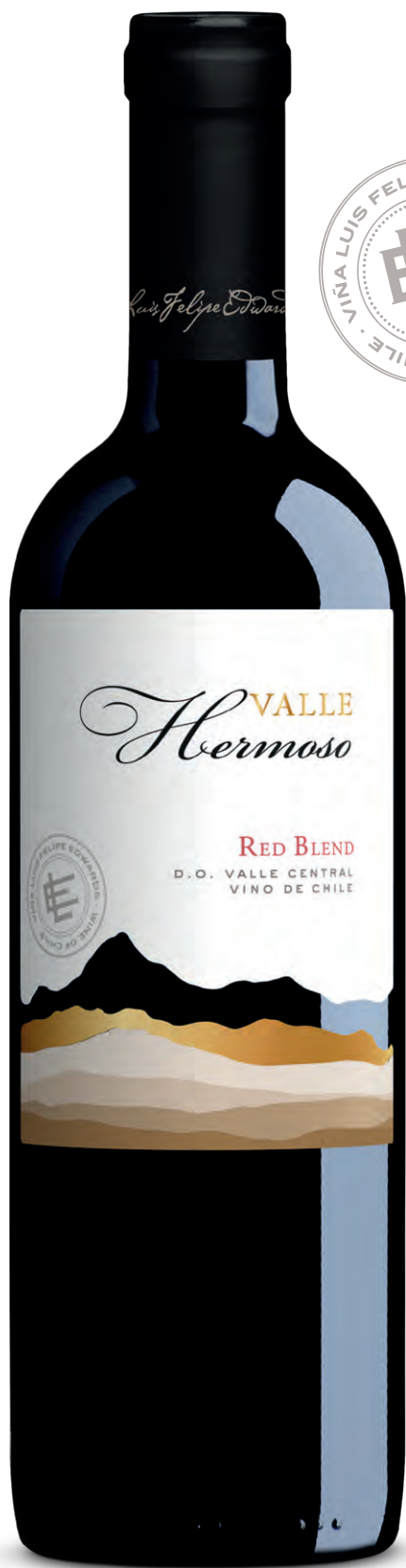
2021

Valle Central

12,5%

15-18 °C
59 - 54 °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: predominan frutas maduras, especias dulces y hierbas acompañadas con notas a vainilla, chocolate y tostados. Sabor: boca de acidez equilibrada con gran cuerpo y taninos firmes.

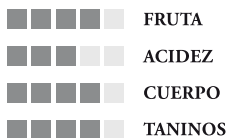
MARIDAJE

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% Carmenere
10% Shiraz

2021

Valle Central

13%

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 DEL ENÓLOGO

Color: rojo granate intenso. Aroma: frutas negras maduras como mora y flores como violeta y lavanda, acompañadas con notas especiadas como pimienta negra y canela, complementadas con toques a coco, vainilla y moka. Sabor: boca de gran volumen, con taninos son finos y persistentes.

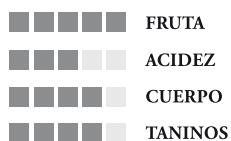
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Malbec
15% Petite Syrah

2021

Valle Central

13%

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.

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DEL ENÓLOGO

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



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

100% Sauvignon Blanc

2021

Valle Central

12%

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 variedad.

PINOT GRIGIO

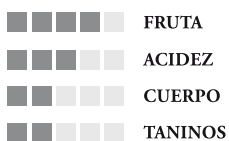
NOTAS DEL ENÓLOGO

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

MARIDAJE

Ostras, pescados y ensaladas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Pinot Grigio
15% Semillon

2021

Valle Central

12,5%

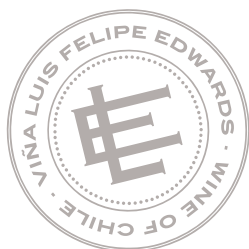
7 - 10 °C
45 - 50 °F



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



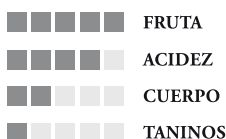
NOTAS DEL ENÓLOGO

Color salmón pálido, atractivo y brillante. En nariz, este vino presenta intenso aroma a frutilla, frambuesa, frutos de pulpa blanca y sutiles notas especiadas. 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



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

70% Cabernet Sauvignon
30% Merlot

2021

Valle Central

13%

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

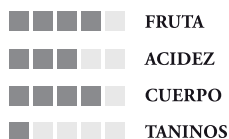
NOTAS DEL ENÓLOGO

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

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

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Chardonnay
15% Pedro Jimenez

2021

Valle Central

13%

7 - 10 °C
45 - 50 °F

