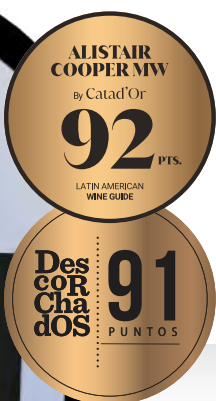




VALLE Hermoso

Los vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación entre el terroir ideal de Chile y la pasión por la elaboración de vinos en nuestra bodega familiar. Estos vinos están inspirados en la impresionante vista desde los viñedos ubicados en las cimas de las montañas de Puquillay Alto, en el corazón del Valle de Colchagua.



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso, nariz compleja e intensa donde se destacan aromas a frutas rojas y negras maduras, acompañadas de ligeros toques de hierbas de cocina y notas de tostado provenientes de su paso por madera. En boca es un vino de gran cuerpo, taninos presentes y afinados con largo y agradable final.

MARIDAJE

Combina especialmente con carnes rojas y quesos maduros.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en francés y americano.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
15% Shiraz

2022

Valle de Colchagua

14,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F



ELEGIDO

Valle Hermoso

Los vinos Valle Hermoso son el resultado de la exitosa combinación entre el terroir ideal de Chile y la pasión por la elaboración de vinos en nuestra bodega familiar. Estos vinos están inspirados en la impresionante vista desde los viñedos ubicados en las cimas de las montañas de Puquillay Alto, en el corazón del Valle de Colchagua.

GRAN RESERVA

CARMENÈRE



NOTAS DE CATA

Carmenère de color rojo profundo con tonos violáceos. Nariz típica de la variedad, con predominancia de frutas negras frescas, frutas maduras y deshidratadas. Intensidad en especias acompañadas de las notas tostadas dado su paso por madera. La boca es equilibrada, con taninos sedosos y un largo final.

MARIDAJE

Excelente maridaje con cordero asado.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVA

85% Carmenère
15% Shiraz

COSECHA

2022

REGIÓN

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F

