



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.

RESERVA CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo.
Nariz con notas especiadas y frutales como pimienta negra y blanca, cedro, ciruela y mora, además de leves notas tostadas que recuerdan su paso por madera.
En boca es suave, de taninos sedosos, elegante textura y jugosidad.

MARIDAJE

Es un perfecto acompañamiento para carnes rojas, pastas y comidas picantes.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVA

90% Carmenere
10% Malbec

COSECHA

2021

REGION

Valle de Colchagua

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 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.

R E S E R V A

MERLOT

NOTAS DE CATA

Vino de delicado color rojo púrpura y nariz intensa y balanceada entre notas florales, frutales maduras y especiadas como mora, cereza, violeta, pimienta negra y cedro. En boca es equilibrado, de cuerpo medio y taninos suaves que aportan un muy buen final de boca y larga persistencia.

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



UVA

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

95% Merlot
5% Syrah

2021

Valle de Colchagua

14,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F



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.

RESERVA

SYRAH

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo, la nariz es intensa con notas a frutas rojas maduras y dulces, acompañada con especias y flores.

La boca es suave, redonda y con taninos maduros entregando un final largo y persistencia media alta.

MARIDAJE

Es un perfecto acompañamiento para cordero asado y guisos a base de carnes rojas entre otros.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVA

95% Shiraz
5% Cabernet Sauvignon

COSECHA

2021

REGION

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F

