



VINE TRAIL

CLASSIC

Es posible encontrar viñedos en diferentes zonas de Chile, pero ningún otro lugar tiene tantas plantaciones como el Valle Central. El clima, el terroir y la geografía hacen de esta región uno de los lugares más emblemáticos para el cultivo de la uva de vino, e incluye algunos de los viñedos más reconocidos de Chile. Kilómetros y kilómetros de plantaciones marcan el recorrido, como una verdadera “ruta de la vid” (“Vine Trail” en inglés).

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo burdeos profundo. Aroma a frutas rojas y negras maduras, como frutilla y arándanos, acompañadas por notas a hierbas secas y complementados sutilmente con toques de chocolate, café y vainilla. Boca con cuerpo firme y estructurado, taninos suaves y final frutal.

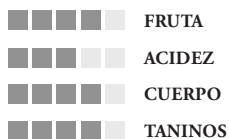
MARIDAJE

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





VINE TRAIL

CLASSIC

Es posible encontrar viñedos en diferentes zonas de Chile, pero ningún otro lugar tiene tantas plantaciones como el Valle Central. El clima, el terroir y la geografía hacen de esta región uno de los lugares más emblemáticos para el cultivo de la uva de vino, e incluye algunos de los viñedos más reconocidos de Chile. Kilómetros y kilómetros de plantaciones marcan el recorrido, como una verdadera “ruta de la vid” (“Vine Trail” en inglés).

MERLOT

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo guinda intenso. Aroma a frutas frescas maduras, como ciruela y cerezas al marrasquino, que se complementan con toques a vainilla y crème brûlée. Boca frutal con taninos suaves y acidez equilibrada.

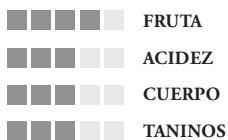
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

90% Merlot
10% Alicante Bouschet

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





VINE TRAIL

CLASSIC

Es posible encontrar viñedos en diferentes zonas de Chile, pero ningún otro lugar tiene tantas plantaciones como el Valle Central. El clima, el terroir y la geografía hacen de esta región uno de los lugares más emblemáticos para el cultivo de la uva de vino, e incluye algunos de los viñedos más reconocidos de Chile. Kilómetros y kilómetros de plantaciones marcan el recorrido, como una verdadera “ruta de la vid” (“Vine Trail” en inglés).

PINOT NOIR

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí brillante. Aromas a frutas rojas frescas como frutillas, frambuesas y cerezas al marrasquino, complementadas con toques a canela y pimienta de jamaica. En boca es de cuerpo medio y acidez media-alta.

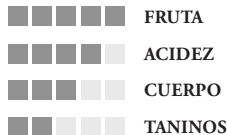
MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

85% Pinot Noir
10% Malbec
5% Cabernet Sauvignon

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

13 - 15 °C
55 - 59 °F

VINE TRAIL
CLASSIC

PINOT NOIR
(PN)
VALLE CENTRAL
2021

Warm, dry and sunny,
Chile's ideal climate allows us
to harvest perfectly ripe grapes
of exceptional quality and true
varietal character – it's a paradise
for winemakers!
Our Vine Trail wines deliver the
very essence of each grape variety.

Nicolas Bizzarri
NICOLAS BIZZARRI
WINEMAKER





VINE TRAIL

CLASSIC

Es posible encontrar viñedos en diferentes zonas de Chile, pero ningún otro lugar tiene tantas plantaciones como el Valle Central. El clima, el terroir y la geografía hacen de esta región uno de los lugares más emblemáticos para el cultivo de la uva de vino, e incluye algunos de los viñedos más reconocidos de Chile. Kilómetros y kilómetros de plantaciones marcan el recorrido, como una verdadera "ruta de la vid" ("Vine Trail" en inglés).

PINOT GRIGIO

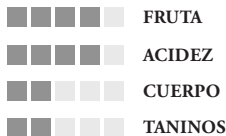
NOTAS DEL ENÓLOGO

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

85% Pinot Grigio
15% Semillón

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

7 - 10 °C
45 - 50 °F





VINE TRAIL

CLASSIC

Es posible encontrar viñedos en diferentes zonas de Chile, pero ningún otro lugar tiene tantas plantaciones como el Valle Central. El clima, el terroir y la geografía hacen de esta región uno de los lugares más emblemáticos para el cultivo de la uva de vino, e incluye algunos de los viñedos más reconocidos de Chile. Kilómetros y kilómetros de plantaciones marcan el recorrido, como una verdadera “ruta de la vid” (“Vine Trail” en inglés).

ROSÉ

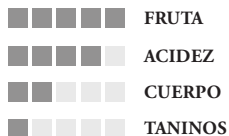
NOTAS DEL ENÓLOGO

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

12%

7 - 10 °C
45 - 50 °F

Nicolas Bizzarri
NICOLAS BIZZARRI
WINEMAKER





VINE TRAIL

CLASSIC

Es posible encontrar viñedos en diferentes zonas de Chile, pero ningún otro lugar tiene tantas plantaciones como el Valle Central. El clima, el terroir y la geografía hacen de esta región uno de los lugares más emblemáticos para el cultivo de la uva de vino, e incluye algunos de los viñedos más reconocidos de Chile. Kilómetros y kilómetros de plantaciones marcan el recorrido, como una verdadera "ruta de la vid" ("Vine Trail" en inglés).

CHARDONNAY

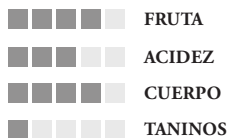
NOTAS DEL ENÓLOGO

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

85% Chardonnay
15% Pedro Jiménez

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

10 - 13 °C
50 - 55 °F