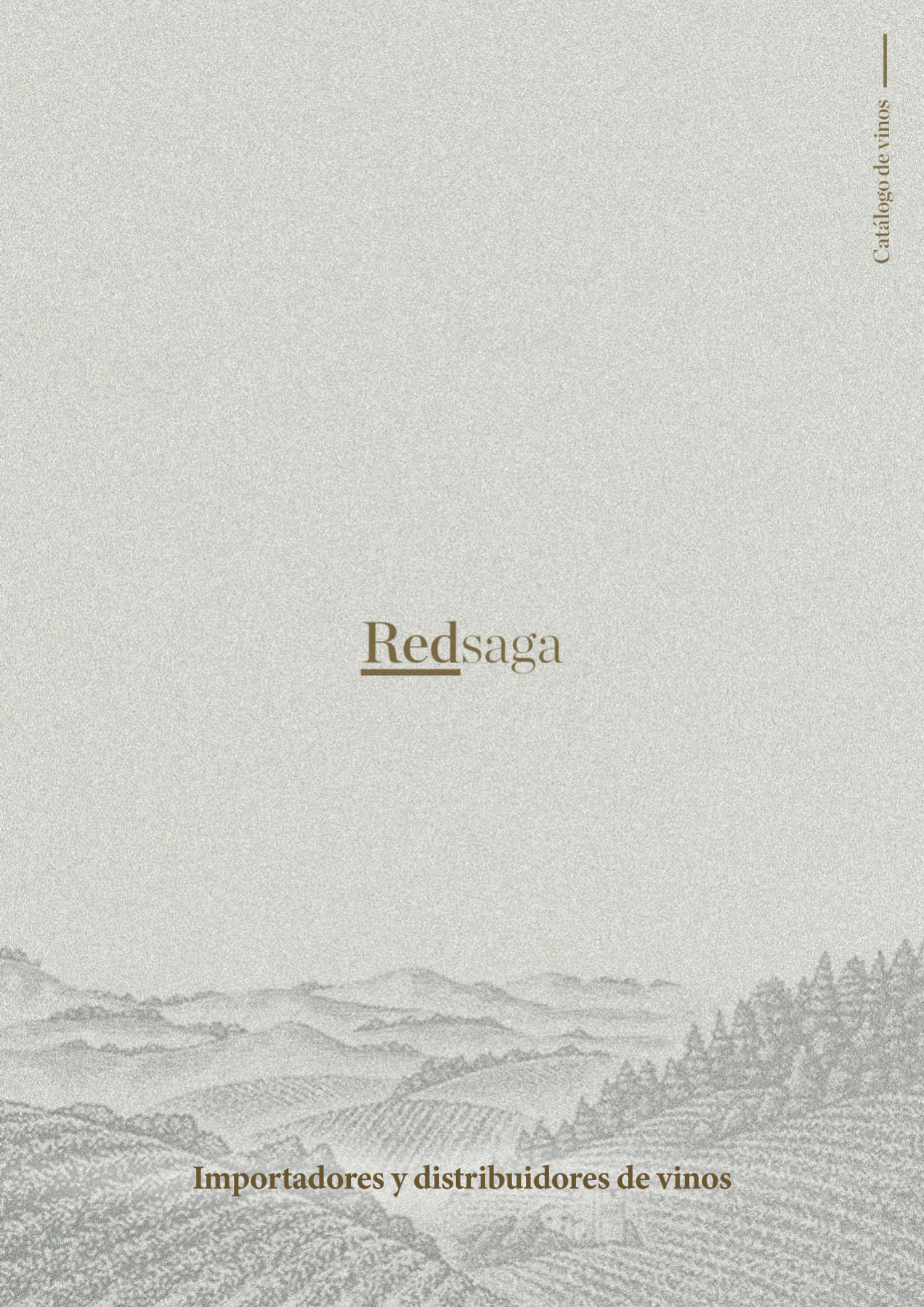
Catálogo de vinos

Redsaga



Importadores y distribuidores de vinos

BODEGA

SANTA EMA

CABERNET SAUVIGNON

BLOCKS / *Gran Reserva*

COSECHA 2022
VALLE DEL MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5º	3.4	3.8 g/L	<3.0 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 30°C con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantuvo en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de obtener y entregar más complejidad y estructura.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8-10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Profundo color rojo rubí violáceo.

Aroma: Elegante, sofisticado y complejo. Con notas de fruta que mezclan cereza negra, ciruela, tabaco, y café tostado.

Paladar: Bien redondeado y estructurado. Con taninos maduros y mucha textura. De final largo.

Gastronomía: Para acompañar carnes a las brasas, platos condimentados, guisos y quesos maduros.

INGREDIENTES

Uva vinífera, Anhidrido Sulfuroso.

LA CAV 92 PUNTOS

2021
Blocks 7 Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Certificación sustentable **Wines of Chile**

CERTIFIED SUSTAINABLE WINE OF CHILE

MERLOT

BLOCKS / Gran Reserva

COSECHA 2022
VALLE DEL MAIPO
100% Merlot

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5º	3.3	3.4 g/L	<2.6 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del rio Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y maceradas en frio durante 3 días, luego fueron fermentadas durante 8 días a 26°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante
8 - 10 meses de manera de entregar más complejidad y estructura.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8-10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Profundo rojo rubí violáceo.

Aroma: Vino muy frutoso con notas a ciruela y moras. Acompañado de intensas e inconfundibles notas a caramelo, vainilla y chocolate.

Paladar: Suave, de taninos maduros, con buena estructura y de muy buen balance en boca.

Gastronomía: Para acompañar carnes rojas y blancas, pastas, aves de caza y quesos.

INGREDIENTES

Uva vinífera, Anhidrido Sulfuroso.

Certificación sustentable **Wines of Chile**

CARMENERE

BLOCKS / *Gran Reserva*

COSECHA 2022
VALLE DEL CACHAPOAL
100% Carmenere

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14,0º	3.4	3.6 g/L	<3.0 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Cachapoal. Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30°C, con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8-10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso.

Aroma: Balanceados aromas que recuerdan a guindas, pimienta negra y notas a chocolate.

Paladar: Vino redondo de gran estructura y concentración. Agradable y de final frutal.

Gastronomía: Consumir con pastas, carnes estofadas, quesos y vegetales al vapor. Comida chilena, pastel de papas, pastel de choclos, empanadas.

INGREDIENTES

Uva vinifera, Anhidrido Sulfuroso.

LA CAV 92 PUNTOS

2021
Blocks 3 Gran Reserva Carmenere

Certificación sustentable **Wines of Chile**

CABERNET SAUVIGNON

BLOCKS / *Reserva Especial*

COSECHA 2022
VALLE CENTRAL
100% Cabernet Sauvig-

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,0º	3.4	3.6 g/L	<4.2 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las caracteristicas que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos frios, veranos secos y calurosos.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fria y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venian algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un periodo de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 dias. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un periodo de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Profundo y delicado, con alta intensidad de frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas con un ligero toque a tostado.

Paladar: Equilibrado, con taninos amables y de largo y jugoso final.

Gastronomía: Carnes rojas, platos condimentados, estofados y quesos.

INGREDIENTES

Uva Vinifera, Anhridrido Sulfuroso, Mosto vinifero concentrado en concentración de 2 g/L.

Certificación sustentable **Wines of Chile**

MERLOT

BLOCKS / *Reserva Especial*

COSECHA 2022
VALLE CENTRAL
100% Merlot

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,0º	3.3	3.6 g/L	<4.2 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fria y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 dias a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses, de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble por un periodo de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Delicado, con notas de frutales como mora y cereza, levemente especiado con suaves notas de tostado.

Paladar: Estructura equilibrada y redonda, taninos suaves con un final sabroso.

Gastronomía: Carnes blancas, pasta, vegetales al vapor y quesos.

INGREDIENTES

Uva Vinifera, Anhridrido Sulfuroso, Mosto vinifero concentrado en concentración de 2 g/L.

Certificación sustentable **Wines of Chile**

CHARDONNAY

BLOCKS / *Reserva Especial*

COSECHA 2023
VALLE CENTRAL
100% Chardonnay

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12.5º	3.5	4.2 g/L	<3.4 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las caracteristicas que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

COSECHA

El valle costero del Maipo se caracterizó por contar con un mayor número de precipitaciones que los otros años agricolas anteriores, asegurando una disponibilidad de agua en todo el perfil, lo que se tradujo en una homogénea brotación, aunque algo más tardía de lo habitual. Los blancos de la vendimia 2023 tuvieron una elevada intensidad aromática con sus notas características cítricas, poleo y aji verde y con marcada y vibrante acidez en boca. Temporadas frías que generan una madurez paulatina, logrando cosechas de gran potencial al disminuir al máximo la pérdida de aromas en el viñedo y manteniendo la acidez natural de las bayas, prolongando la vida de nuestros vinos en la botella.

VINIFICACIÓN

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un periodo de 21 días a 14°C. Luego de la fermentación, el vino fue filtrado y embotellado de manera de conservar su frescor y sabor.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante.

Aroma: Nariz con toques tropicales que recuerdan a la piña, banana, boca refrescante con notas a manzana verde y tuna.

Paladar: Joven y afrutado. Bien equilibrado con un final agradable.

Gastronomía: Ideal para acompañar pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos curados.

INGREDIENTES

Uva Vinifera, Anhridrido Sulfuroso, Mosto vinifero concentrado en concentración de 2 g/L.

Certificación sustentable **Wines of Chile**

SAUVIGNON BLANC

BLOCKS / *Reserva Especial*

COSECHA 2023
VALLE CENTRAL
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,5º	3.4	4.8 g/L	<3.6 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

COSECHA

El valle costero del Maipo se caracterizó por contar con un mayor número de precipitaciones que los otros años agrícolas anteriores, asegurando una disponibilidad de agua en todo el perfil, lo que se tradujo en una homogénea brotación, aunque algo más tardía de lo habitual. Los blancos de la vendimia 2023 tuvieron una elevada intensidad aromática con sus notas características cítricas, poleo y aji verde y con marcada y vibrante acidez en boca. Temporadas frías que generan una madurez paulatina, logrando cosechas de gran potencial al disminuir al máximo la pérdida de aromas en el viñedo y manteniendo la acidez natural de las bayas, prolongando la vida de nuestros vinos en la botella.

VINIFICACIÓN

Este vino está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un periodo de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo con tonos verdosos.

Aroma: Cítricos muy aromáticos con notas de pera y manzana.

Paladar: Joven y fresco con una acidez equilibrada y agradable.

Gastronomía: Disfrútalo con pescados suaves, mariscos, ceviches y cangrejo.

INGREDIENTES

Uva Vinifera. Anhridrido Sulfuroso, Mosto vinifero concentrado en concentración de 2 g/L.

Certificación sustentable **Wines of Chile**

BODEGA

TERRAMATER

MAGIS
Limited Reserve

Cabernet Sauvignon 2021
MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- Color: Rojo rubí muy intenso.
- Aromas: Notas a frutas, vainilla, casis y chocolate negro.
- Sabor: Paladar balanceado y complejo en sabores. Denso y concentrado. Largo y sabroso final.
- Maridaje:
  - Variedades de carnes rojas como vacuno, cordero y cerdo. -
  - Preparciones tipo goulash
  - Postres con chocolate sobre 60% cacao.

Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F.)
Decantación recomendada.

Viñedo

- Parra: Entre 40 y 50 años.
- Suelo: Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- Clima: Mediterráneo.
- Cosecha: Buenas condiciones de temperatura, sin lluvias, buena sanidad de la uva y madurez adecuada. Mejores rendimientos que temporada anterior.

Vinificación

- Fermentación: Tradicional con levaduras seleccionadas.
- Filtrado: Sin filtrado
- Guarda: 12 a 14 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Buen potencial de guarda.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 14,2 %
- **Azúcar residual:** 3,19 g/l
- **Acidez total:** 6,15 g/l
- **pH:** 3,29

VINO PREMIUM • VINO PREMIUM •

NO CONTIENE COMPONENTES DE ORIGEN ANIMAL • VEGAN FRIENDLY • VEGAN FRIENDLY •

91 puntos DESCORCHADOS

ALTUM
TERRAMATER

Carmenere 2021

MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Rojo profundo con destellos violeta
- **Aromas:** Delicioso aroma frutal con toques a café y notas de cassis.
- **Sabor:** Boca suave y sedosa con gusto refinado, taninos delicados y final persistente.
- **Maridaje:**
  - Estofados y carnes a la olla
    Preparaciones con legumbres, berengenas o zapallitos grillados.

Temperatura recomendada al servir: 15- 16 °C (59-60°F)
Decantación recomendada

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo
- **Cosecha:** Buen clima, casi sin lluvias en la temporada. Se obtuvieron uvas con buena acidez y concentración de color. Cosecha se realizó la segunda semana de abril.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado
- **Guarda:** 16 meses en barrica de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

Análisis de laboratorio

- **Alcohol:** 14,5%
- **Azúcar residual:** 3,44 g/l
- **Acidez total:** 6,09 g/l
- **pH:** 3,35
- **PRODUCTO NO CONTIENE ADITIVOS**

ALTUM
TERRAMATER

Merlot 2020
MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Rojo purpura intenso y profundo.
- **Aromas:** Nariz elegante. Notas a frutos rojos, ciruelas dulces y algo de chocolate
- **Sabor:** Vino con buen cuerpo y buena estructura tánica. Sabroso inicio en el paladar. Textura envolvente y con un agradable final.
- **Maridaje:**
  - Pastas rellenas o lisas con salsas de tomates.
  - Carnes tipo pollo o pavo.

Temperatura recomendada al servir: 15- 16 °C (59-60°F)
Decantación recomendada

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo
- **Cosecha:** Buen clima, casi sin lluvias en la temporada. Se obtuvieron uvas con buena acidez y concentración de color. Cosecha se realizó la segunda semana de abril.

Vinificación

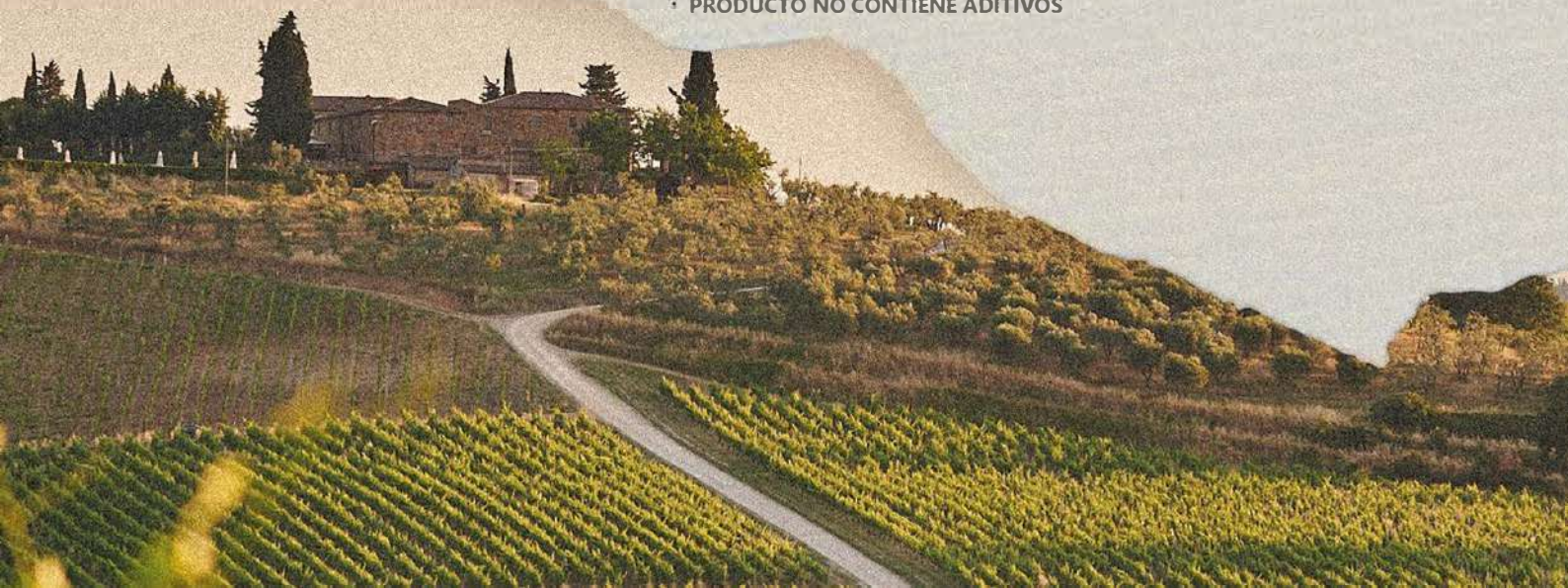
- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado
- **Guarda:** 16 meses en barrica de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

Análisis de laboratorio

- **Alcohol:** 13,8%
- **Azúcar residual:** 3,73 g/l
- **Acidez total:** 6,02 g/l
- **pH:** 3,47
- **PRODUCTO NO CONTIENE ADITIVOS**

VINO PREMIUM • VINO PREMIUM •

VEGAN FRIENDLY • VEGAN FRIENDLY • ORIGEN ANIMAL NO CONTIENE COMPONENTES DE



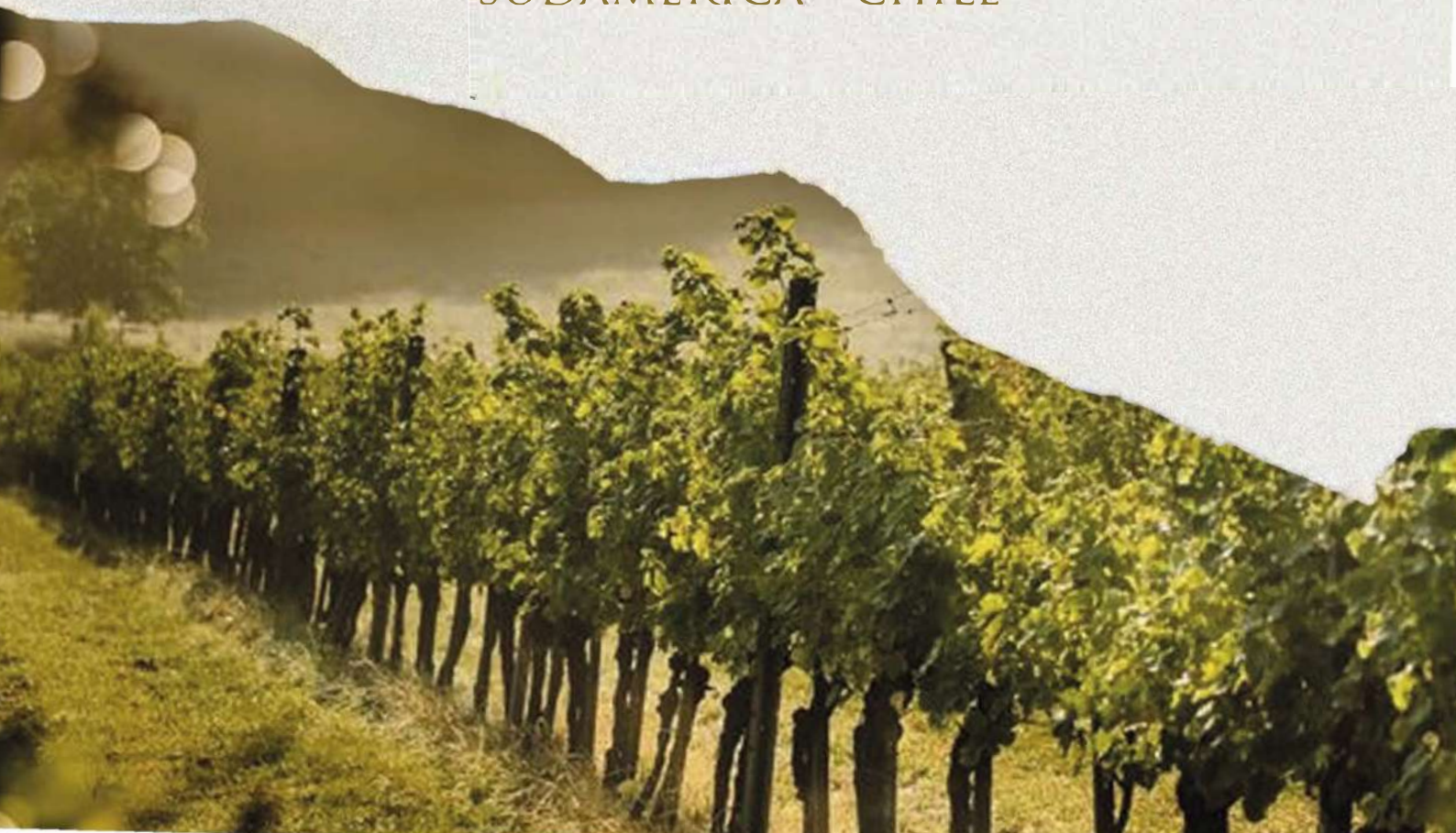
BODEGA

Desde 1950

VIÑEDOS PUERTAS

Valle de Curicó

SUDAMÉRICA - CHILE



Picardia

Classic Cabernet Sauvignc 2022

Origen	San José, Ribera Río Claro, Valle de Curicó.
Variedad	100% Cabernet Sauvignon.
Cosecha	Manual, en la segunda quincena de Abril.
Fermentación	Estanques de acero inoxidable.
Color	Rojo violáceo intenso.
Aroma	Muy varietal, con cerezas, mentol y chocolate.
Sabor	Equilibrado, jugoso, con frutas rojas e intensas notas varietales. Sus taninos son equilibrados, suaves y redondos. Es un vino fácil de beber.
Acompaña	Carnes rojas y aves de caza solas o con salsas, roast beef y quesos fuertes.
Servicio	16 y 18° C.

CHECKED AND APPROVED V-LABEL.COM
VEGAN

Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.

Picardía

Classic Carmenére 2021

Origen	Viñedos cultivados en Fundo El Milagro, Convento Viejo, zona centro, Valle de Curicó.
Variedad	100% Carmenère.
Cosecha	Manual, primeros días de mayo.
Fermentación y guarda.	Fermentado y guarda posterior en estanques de acero inoxidable.
Color	Rojo oscuro de buena intensidad.
Aroma	Especiado, con frutas rojas maduras y notas a berries y ciruelas.
Sabor	Equilibrado y muy buena frutosidad. Destacan frutas maduras, rica complejidad, su sabor especiado, amable, con equilibrado y suave final.
Acompaña	Carnes blancas, entremeses elegantes pastas y legumbres.
Servicio	16° y 18°C.

CHECKED AND APPROVED V-LABEL.COM
VEGAN

Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.

Lujuria

Reserva Especial de Barricas
CHARDONNAY/VIOGNIER 2021

Origen	Palquibudis e Isla de Marchant, Valle de Curicó.
Variedad	70% Chardonnay y 30% Viognier.
Cosecha	Manual, durante el mes de marzo.
Fermentación	100 % estanques de acero inoxidable.
Guarda	Seis meses en barricas francesas nuevas, el 100% de la mezcla.
Color	Amarillo verdoso co notas pajizas.
Aroma	Intensas frutas tropicales, vainilla y plátano, con final elegante.
Sabor	Complejo, jugoso y floral. Rica fruta madura, elegante madera, denso y sabroso. De un final fresco y largo.
Acompaña	Aperitivos, frutos del mar, carnes blancas y quesos jóvenes.
Servicio	8 y 10° C.

CHECKED AND APPROVED V-LABEL.COM
VEGAN
Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.

Medalla de Oro
Catador Chile, Noviembre 2023.

Medalla de Oro
International Wine Spirit Awards
Vitoria-Gasteiz, País Vasco, España, Julio 2023.

Medalla de Oro
Japón Awards, Abril 2023.

Medalla de Oro
Singapure Awards, Abril 2023.

Aguanegra

GRAN RESERVA
Cabernet Sauvignon
2021

Origen	Viñedos propios, zona de Romeral (Fundo La Finca), Valle de Curicó, Andes.
Variedad	91% Cabernet Sauvignon y 9% Cabernet Franc.
Cosecha	Manual, durante la segunda quincena de abril.
Guarda	12 meses en barricas nuevas de roble francés.
Color	Rojo oscuro e intenso, con tintes violáceos.
Aroma	Frutas rojas muy maduras e intensas con notas a cuero, chocolate, menta, especias, vainilla y una excelente integración de la fruta con la madera.
Sabor	Denso, maduro, estructurado, tostado complejo. Su fruta se entrelaza con una elegante madera otorgándole un gran equilibrio. De taninos maduros, redondos y buen volúmen.
Maridaje	Carnes rojas a la parrilla o con salsas, cordero y aves de caza.
Servicio	16° a 18° C.

CHECKED AND APPROVED V-LABEL.COM
VEGAN
Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.

Descorchados 90 PUNTOS
90 Puntos / Descorchados 2024.
Noviembre 2023, Chile.

Caballo Azul

Reserva Especial 2021

Origen	Viñedos cultivados en diferentes sectores dentro del Valle de Curicó, Andes.
Variedad	60 % Cabernet S, 20% Merlot, 10% Carmenére y 10% Petit Verdot.
Cosecha	Manual, durante los meses de abril y mayo.
Guarda	18 meses en madera de roble francés y 6 meses en botella.
Color	Rojo rubí intenso con ligeros tonos teja.
Aroma	Complejo, frutas negras maduras y elegante madera tostada.
Sabor	Sabroso, de buena evolución, jugoso, notas a vainilla, chocolate. De taninos maduros, dulces, golosos, estructurados y de un elegante final.
Maridaje	Carnes rojas, cordero y quesos maduros.
Servicio	16 a 18° C.

CHECKED AND APPROVED V-LABEL.COM
VEGAN

Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.

Para preservar su calidad este vino puede contener sedimententos debido a su asentamiento natural.

Huasu

RESERVA ESPECIAL DE BARRICAS
CARMENÉRE 2019

Origen	Fundo Chile Chico, zona poniente del Valle de Curicó.
Variedad	85% Carmenére, 10% Malbec y 5% Cabernet Franc.
Cosecha	Manual a fines de Abril.
Fermentación	Estanques de acero inoxidable.
Crianza	18 meses en barricas de roble francés.
Color	Rojo oscuro muy intenso.
Aroma	Complejo, a frutas negras maduras, especiado, vainilloso y con una madera francesa compleja y presente.
Sabor	Denso, equilibrado, sedoso, con fina expresión de Carmenére maduro. Destacan frutas negras y su rica complejidad. Sabor especiado y amable, de un final estructurado.
Acompaña	Carnes asadas al horno, platos especiados de comida india, costillar de cordero.
Servicio	16° y 18°C.

CHECKED AND APPROVED V-LABEL.COM
VEGAN
Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.

Para preservar su calidad este vino puede contener sedimententos debido a su asentamiento natural.

- **Medalla de Oro** / **Catador Chile**, Noviembre 2023.
- **Medalla de Oro** / **Sélections Mondiales des Vins Montréal**, Québec Canadá, Octubre 2023.
- **Medalla de Oro** / **International Wine Spirit Awards** Vitoria-Gasteiz, País Vasco, España, Julio 2023.
- **Medalla de Oro** / **China Awards 2023**, Abril 2023.
- **Medalla de Oro** / **Japón Awards 2023**, Abril 2023.
- **Medalla de Oro** / **Singapure Awards** 2023, Abril 2023.
- **Medalla de Oro** / **Selection Mondiales Des Vins** Montréal, Québec Canadá, Octubre 2022.
- **91 Puntos** / **Descorchados 2023**, Octubre 2022, Chile.
- **92 Puntos** / **Mesa de Cata Revista la Cav.** Septiembre 2022, Chile.
- **Medalla de Plata** / **Bruxelles**, Cosenza Italia, Mayo 2022.

Toro de Casta

Blend Premium 2016

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit verdot

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viñedos cultivados en diferentes terroirs del Valle de Curicó Andes.

COSECHA

Manual, durante el mes de abril.

GUARDA

18 meses en barricas de encina francesa y un mínimo 8 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo rubí intenso con suaves tonos ladrillo.

Nariz: Frutas rojas maduras, cassis, tabaco y fina madera tostada.

Boca: Complejo, concentrado, sabroso y jugoso. Madera muy bien incorporada. Sus taninos son maduros, de muy buena estructura, potentes y de largo final.

Maridaje: Carnes rojas, quesos azules. Platos especiados al curry, paprika y condimentos fuertes.

Obsesión BLEND PREMIUM 2015

Origen	Viñedos cultivados en Palquibudis, Fundo Chile Chico, entre cordilleras del Valle de Curicó.
Variedad	Malbec, Carmenére y Cabernet Sauvignon.
Cosecha	Manual, durante abril.
Guarda	18 meses en barricas de encina francesa y un mínimo de 6 meses en botella.
Color	Rojo violeta oscuro de buena intensidad.
Aroma	Complejo a frutos rojos maduros, notas de pimienta negra y chocolate, muy bien enlazado con la madera.
Sabor	Equilibrado, goloso, denso, de taninos maduros y sedosos. De un final largo y persistente.
Maridaje	Carnes rojas y quesos maduros.
Servicio	16 y 18°c.

Gran Medallla de Oro
Bruxelles, Consenza Italia, Mayo 2022.

94 Puntos / 3er lugar Top 50
Sélection Mondiales des vins Canadá, Octubre 2021.

Medalla de Oro
Taiwan Wine Awards, Mayo 2021.

Medalla de Oro
Citadelles Du Vin. Bourg, Francia. Abril 2021.

Gran Medalla de Oro
Brazil Wine Challengue Brasil, Octubre 2020.

93 Puntos
Descorchados 2021, Septiembre 2020.

92 Puntos
Revista La Cav, Agosto 2020.

Medalla de Oro
Singapore Awards, Marzo 2020.

VEGAN

Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.

Para preservar su calidad este vino puede contener sedimentos debido a su asentamiento natural.