



FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO	Vino tinto 100% Cabernet Sauvignon
ORIGEN	
Denominación de origen	Valles cruceños
Añada-Cosecha	2018
Suelo	Franco Gredoso, Pedregoso
Clima	Templado sub-tropical
Altura	1700-1800m.s.m.
PARAMETROS ANALÍTICOS	
Alcohol	12.5%
AC Total	6.0 g/l
Azúcar	1.8 g/l
PH	3.64
EMBALAJE	
Capacidad	750 ml
Botella	Bordelesa
Caja	6 unidades
CATA	Vino de color rojo rubí intenso. Nariz marcada por intensos aromas a cassis y arándanos, entremezclados con notas de cedro y un dejo sutil de pimienta negra. El paladar presenta un buen balance entre taninos y acidez. Poderoso final con notas minerales.
MARIDAJE	La combinación perfecta son las carnes rojas y de caza. Pruébalo con Mariscos al curry rojo. Picante, quesos de intensidad fuerte y maduros.
CONSERVACIÓN	
Posición	Horizontal
Temperatura	entre 16 y 18°C
Luz	Evitar exposición directa
INFORMACIÓN	
Enólogo	Sebastian Parra



FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO	Vino tinto 100% Syrah
ORIGEN	
Denominación de origen	Valles cruceños
Añada-Cosecha	2017
Suelo	Franco arenoso, Pedregoso rojo
Clima	Templado sub-tropical
Altura	1800-1880m.s.m.
PARAMETROS ANALÍTICOS	
Alcohol	12.8%
AC Total	6.60 g/l
Azúcar	1.80 g/l
PH	3.85
EMBALAJE	
Capacidad	750 ml
Botella	Bordelesa
Caja	6 unidades
CATA	Vino de color púrpura con tintes violáceos. En nariz predominan los frutos negros, con toques de regaliz y clavo de olor. El paladar se presenta con buena acidez natural, taninos gentiles y un largo final.
MARIDAJE	Quesos ahumados y embutidos. Buena combinación con carnes rojas a la parrilla, cerdo y cordero. Especial para maridaje de comidas especiadas. Quesos de intensidad pronunciada.
CONSERVACIÓN	
Posición	Horizontal
Temperatura	entre 16 y 18°C
Luz	Evitar exposición directa
INFORMACIÓN	
Enólogo	Sebastian Parra



FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO	Vino tinto 100% Tannat
ORIGEN	
Denominación de origen	Valles cruceños
Añada-Cosecha	2017
Suelo	Pedregoso
Clima	Templado sub-tropical
Altura	1650-1780m.s.m.
PARAMETROS ANALÍTICOS	
Alcohol	13.3%
AC Total	6.05 g/l
Azúcar	1.80 g/l
PH	3.69
EMBALAJE	
Capacidad	750 ml
Botella	Bordelesa
Caja	6 unidades
CATA	Vino de color rojo intenso con reflejos violáceos. En nariz se destacan los frutos rojos, unidos a un dejo de mentol y tabaco dulce. Paladar de gran cuerpo con taninos firmes y refrescante acidez final.
MARIDAJE	Excelente con Costillas de cordero, Cerdo asado a la mostaza, guisados y cordero a la parrilla. Se combina muy bien con quesos grasos, madurados y picantes.
CONSERVACIÓN	
Posición	Horizontal
Temperatura	entre 16 y 18°C
Luz	Evitar exposición directa
INFORMACIÓN	
Enólogo	Sebastian Parra

FICHA TÉCNICA



TIPO DE VINO	Vino Rosé 100% Pinot Noir
ORIGEN	
Denominación de origen	Valles cruceños
Añada-Cosecha	2018
Suelo	Franco gredoso, Pedregoso
Clima	Templado sub-tropical
Altura	1650-1750m.s.m.
PARAMETROS ANALÍTICOS	
Alcohol	12.0%
AC Total	7.00 g/l
Azúcar	1.80 g/l
PH	3.59
EMBALAJE	
Capacidad	750 ml
Botella	Bordelesa
Caja	6 unidades
CATA	Este rosado a base de Pinot Noir es la viva expresión de nuestro Terroir, con un estilo muy delicado. Es un rosado con color más que atractivo, aroma envolvente y sutileza al tomarlo. Es fresco, vivaz y con una larga permanencia en boca, algo poco frecuente entre los vinos de este color.
MARIDAJE	Ideal con quesos frescos y curados. Buena combinación con pescados blancos o semigrasos, carnes blancas, legumbres y pastas con salsa de tomate.
CONSERVACIÓN	
Posición	Horizontal
Temperatura	entre 16 y 18°C
Luz	Evitar exposición directa
INFORMACIÓN	
Enólogo	Sebastian Parra