

RESERVE



Cabernet Sauvignon



Santiago de Chile

Magnere 1543, Providencia  
Tel: (56)(2)2235 98 52 . Fax: (56)(2) 2235 16 82

Bodega

Camino público Melipilla-Cholqui Km.16

Chile  
Maipo Valley

CABERNET SAUVIGNON  
RESERVE

*Color* This is a deep red burgundy colored wine.

*Nose* The nose is of red fruits like raspberries and wild strawberries. Some hints of black-pepper and cassis can also be found in the wine.

*Mouth* The mouth is sweet and filled with red fruit and some spiciness. It is a soft and delicate wine, with good structure and body but soft tannins. Very good balance between fruit and French oak.

It is ideal to accompany red meats and casseroles.



Alcohol 13.5 %  
Yield 8 tons/hectare  
Selected hectares 14

*Color* De color rojo intenso.

*Nose* Presenta aromas a frutos rojos como la frambuesa y frutilla silvestre, los que se mezclan con delicados toques de pimienta y cassis.

*Mouth* En boca es dulce y lleno de frutas rojas con algo de especias. Es un vino suave y delicado, con buena estructura y cuerpo, pero suaves taninos. Muy buen balance entre la fruta y la encina francesa.

Es ideal para acompañar carnes rojas y guisos

Alcohol 13.5 %  
Producción 8 tons/ha  
Hectáreas seleccionadas 14

RESERVE

Carmenere



*Color* A deep and intense red color with some violet hues.

*Nose* The nose is ripe and meaty, with a nice perfume that includes black fruit and earth. With a fair amount of French oak, some plum and berry aromas.

*Mouth* The mouth is round, juicy and fresh, with lively flavors and persistent feel. Elegant and round tannins.

It is ideal to accompany red meats, casseroles and Italian pasta.



Alcohol 13.5 %  
Yield 5.5 tons/hectare  
Selected hectares 8



Santiago de Chile

Magnere 1543, Providencia  
Tel: (56)(2)2235 98 52 . Fax: (56)(2) 2235 16 82

Bodega

Camino público Melipilla-Cholqui Km.16

C h i l e  
M a i p o V a l l e y

CARMENERE

RESERVE

*Color* Es un vino de un profundo e intenso color rojo violeta.

*Nose* Los aromas se confunden entre frutos del bosque, fresas y especias.

*Mouth* Es un vino extraordinario, sedoso, redondo y muy sabroso. Deja en el paladar una sensación dulce proveniente de la alta concentración de fruta que presenta.

Es ideal para acompañar carnes rojas, guisos y pasta.

Alcohol 13.5 %  
Producción 5.5 tons/ha  
Hectáreas seleccionadas 8

RESERVE

Merlot



*Color* A wine of deep red color with some violet hues.

*Nose* The nose shows black pepper and cloves aromas, with good spiciness. Some coffee and mocha notes in perfect harmony with berries and currants, giving the feel of an elegant well balanced wine.

*Mouth* Nicely balanced in the mouth, with dark plum flavors and abundant spice. It is very elegant, soft and silky. Displays good amount of vanilla, coffee and wood grain, which makes it complex but fruit driven.

It is ideal to accompany red meats, game pieces and strong cheeses.



Alcohol 13.5 %  
Yield 8 tons/hectare  
Selected hectares 8



Santiago de Chile

Magnere 1543, Providencia  
Tel: (56)(2)2235 98 52 . Fax: (56)(2) 2235 16 82

Bodega

Camino público Melipilla-Cholqui Km.16

Chile  
Maipo Valley

MERLOT  
RESERVE

*Color* Rojo intenso con tintes violetas.

*Nose* Vino especiado con notas de pimienta negra y clavo de olor. Presenta abundantes frutas negras tales como moras y arándanos.

*Mouth* Balance agradable en boca, con sabores a ciruelas negras y especias. Es muy elegante, suave y sedoso. Presenta notas a vainilla y café, haciéndolo un vino complejo, pero frutoso.

Es ideal para acompañar carnes rojas, ciervo y quesos fuertes.

Alcohol 13.5 %  
Producción 8 tons/ha  
Hectáreas seleccionadas 8

RESERVE

Pinot Noir



*Color*

Deep ruby.

*Nose*

Intense and elegant nose with fresh notes of strawberries and violets.

*Mouth*

Balanced, fresh, with an agreeable finish.

**Gastronomy:** The wine is at its best at a temperature of between 12 and 15° C. Ideal as an apéritif. Its freshness makes it a suitable accompaniment to salads, lean fish, fresh cheese, white meats and Japanese cuisine.



Alcohol **13.9%**  
Yield **6,5 tons/ha**  
Selected hectares **14**



Santiago de Chile

Magnere 1543, Providencia  
Tel: (56)(2)2235 98 52 . Fax: (56)(2) 2235 16 82

Bodega

Camino público Melipilla-Cholqui Km.16

**C h i l e**  
**M a i p o V a l l e y**

PINOT NOIR

RESERVE

*Color*

Profundo color rubí.

*Nose*

En nariz es intenso, elegante, con notas a fresas y violetas

*Boca*

Equilibrado, fresco, y agradable final

**Gastronomía:** Se recomienda beber a una temperatura entre 12 a 15° C. Ideal para aperitivo. Por su frescura acompaña ensaladas, pescados magros, queso fresco, carnes blancas y comida japonesa

Alcohol **13.9%**  
Producción **6,5 tons/ha**  
Hectáreas seleccionadas **14**



RESERVE

Sauvignon Blanc



*Color* This is a pale yellow wine with distinctive green hues.

*Nose* The nose is fruity with aromas of tropical fruit like pineapple, lime and grapefruit. It is also fresh and herbaceous, with an intense pear perfume.

*Mouth* The mouth is fresh, lively, tasty, with good acidity due to the maritime influence. Also the minerality of the soil gives a good balance to the wine, resulting in a lingering, fresh and mouth watering Sauvignon Blanc.

It is ideal as an aperitif and to accompany seafood, white meats, fish and sushi.



Alcohol 13.5 %  
Yield 9 tons/hectare  
Selected hectares 3.5



Santiago de Chile

Magnere 1543, Providencia  
Tel: (56)(2) 2359852. Fax: (56)(2) 2351682

Bodega

Camino público Melipilla-Cholqui Km.16

**C h i l e**  
**M a i p o V a l l e y**

## SAUVIGNON BLANC RESERVE

*Color* De color verde amarillo.

*Nose* Presenta aromas a peras, piñas y a frutos cítricos como el pomelo y el limón. Muestra además agradables notas herbáceas.

*Boca* Es un vino fresco, vivo, gustoso y con buena acidez de acuerdo a la influencia marina. La mineralidad del suelo entrega un buen balance al vino, resultando un Sauvignon Blanc fresco y muy agradable.

Es ideal para acompañar mariscos, carnes blancas, pescados y sushi. También es recomendable para tomarlo como aperitivo.

Alcohol 13.5 %  
Producción 9 tons/ha  
Hectáreas seleccionadas 3.5

RESERVE

Chardonnay



*Color*

This is a nice golden yellow wine.

*Nose*

The nose is filled with ripped tropical fruit such as pineapple, mango and banana.

*Mouth*

The mouth is fresh and fruity, with nice acidity and some mineral notes. It is mouth-filling, tasty, with good acidity due to the maritime influence, and long-lasting.

It is ideal as an aperitif and to accompany salmon, sea-bass, white meats and Chinese food.



Alcohol	14 %
Yield	10 tons/hectare
Selected hectares	8



Santiago de Chile

Magnere 1543, Providencia  
Tel: (56)(2) 2359852. Fax: (56)(2) 2351682

Bodega

Camino público Melipilla-Cholqui Km.16

Chile  
Maipo Valley

CHARDONNAY

RESERVE

*Color*

De intenso color dorado.

*Nose*

Presenta frutas tropicales maduras como la piña, el mango y la banana.

*Mouth*

En boca es fresco y frutoso, con buena acidez y algunas notas minerales. Es envolvente, gustoso y persistente. La acidez viene dada por la influencia de las brisas del Océano Pacífico.

Es ideal para tomarlo como aperitivo y para acompañar pescados, carnes blancas y comida china.

Alcohol	14 %
Producción	10 tons/ha
Hectáreas seleccionadas	8

*Grand Family*



Cabernet Sauvignon



Santiago de Chile

Magnere 1543, Providencia  
Tel: (56)(2) 2359852. Fax: (56)(2) 2351682

Bodega

Camino público Melipilla-Cholqui Km.16

C h i l e  
M a i p o V a l l e y

CABERNET SAUVIGNON

*Grand Family*

*Color*

A deep red burgundy wine, pretty in color.

*Nose*

The nose is atypical since this Cabernet is more delicate and velvety compared to other Cabs from Chile. It's very expressive, with aromas of red berries and some spice.

*Mouth*

Sure in the mouth, with strong character that comes from the perfect integration between the barrel aging in French Oak barrels and the fruit expression of the variety. The final result is a seriously intense wine, well structured and balanced, with soft and sweet tannins, tasty and long-lasting in the palate.

It is ideal to accompany red meats, game pieces and dark chocolate.



Alcohol 14 %  
Yield 7 tons/hectare  
Selected hectares 8

*Color*

De color rojo intenso y brillante.

*Nose*

En nariz es un Cabernet especial, ya que es más delicado y sedoso en comparación a otros Cabernet. Es muy expresivo, con aromas a frutos rojos maduros y a especias.

*Mouth*

Con un fuerte carácter proveniente de la perfecta integración entre la barrica francesa y la expresión frutal de la variedad. El resultado final es de un vino intenso, bien estructurado y balanceado, con taninos suaves y dulces. Sabroso y de gran permanencia en el paladar.

Es perfecto para acompañar carnes rojas, ciervo y chocolate negro.

Alcohol 14 %  
Producción 7 tons/ha  
Hectáreas seleccionadas 8

*Grand Family*

Carmenere



Santiago de Chile

Magnere 1543, Providencia  
Tel: (56)(2) 2359852. Fax: (56)(2) 2351682

Bodega

Camino público Melipilla-Cholqui Km.16

C h i l e  
M a i p o V a l l e y

CARMENERE

*Grand Family*

*Color*

A wine of intense violet color.

*Nose*

It offers aromas of blackberries and plum with graphite and coal on a masculine nose.

*Mouth*

The fruit is solid and ripe, with black cherry and chocolate. A good example of the emblematic grape of Chile, with soft tannins and rich complexity. An easy drinking wine, with lively flavors and good feel.

It is ideal to accompany red meats, casseroles, pasta and strong cheeses.

*Color*

Es un vino de un intenso color púrpura.

*Nose*

Presenta aromas a frutos negros como arándanos y ciruela, los que se funden con delicadas notas de pimienta y humo.

*Mouth*

De una alta concentración y cuerpo. Es un vino elegante, fiel representante de esta cepa emblemática en Chile, de suaves taninos y rica complejidad.

Es ideal para acompañar carnes rojas, guisos, pasta y quesos fuertes.



Alcohol	14 %
Yield	4 tons/hectare
Selected hectares	8

Alcohol	14 %
Producción	7 tons/ha
Hectáreas seleccionadas	8



*Grand Family*

Merlot



*Color*

A wine of deep red color with some violet hues.

*Nose*

The nose shows black pepper and cloves aromas, with good spiciness. Some coffee and mocha notes in perfect harmony with berries and currants, giving the feel of an elegant well balanced wine.

*Mouth*

Nicely balanced in the mouth, with dark plum flavors and abundant spice. It is very elegant, soft and silky. Displays good amount of vanilla, coffee and wood grain, which makes it complex but fruit driven.

It is ideal to accompany red meats, game pieces and strong cheeses.



Alcohol	14 %
Yield	8 tons/hectare
Selected hectares	8



ASALLAM

Santiago de Chile

Magnere 1543, Providencia  
Tel: (56)(2) 2359852. Fax: (56)(2) 2351682

Bodega

Camino público Melipilla-Cholqui Km.16

C h i l e  
M a i p o V a l l e y

MERLOT

*Grand Family*

*Color*

De color rojo profundo con tintes violetas.

*Nose*

Vino especiado, con aromas a pimienta negra y clavo de olor. Algunas notas de moka y café tostado se integran armónicamente a la base de frutas negras, entregando una sensación elegante y muy balanceada.

*Mouth*

Es un vino elegante, sedoso y aterciopelado, con sabores a ciruelas negras y a especias. Presenta una buena cantidad de vainilla y café, integrándose en forma compleja al dulzor de los frutos negros descritos.

Es un vino exquisito e ideal para acompañar carnes rojas, ciervo y quesos fuertes.

Alcohol	14 %
Producción	8 tons/ha
Hectáreas seleccionadas	8