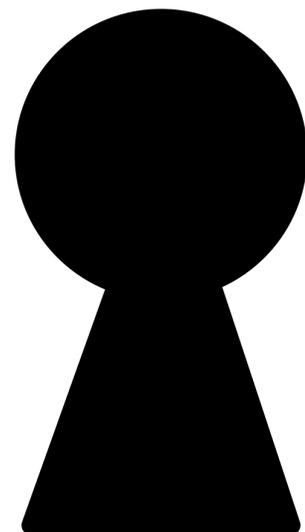


**MIRA
QUIEN
VINO!**



**CAVA
DEL
MES**

Ya tienes la llave para ingresar a la cava privada del enólogo.
¡Entérate de más secretos acá!

Casa Real Escudo de Familia - Cabernet Sauvignon 2019



Carmen Delanz - Estate Blend 2019



Vino Cava del Enólogo - Floresta Chenin Blanc 2018



¿SABÍAS QUÉ?

Este vino lleva su nombre en honor a don Vicente García Huidobro, marqués de Casa Real, cuyo título de nobleza le fuera otorgado por el rey de España en el siglo XVIII.

TE RECOMENDAMOS

Acompañar este vino con pastas con salsas cremosas, carnes a las brasas con algo de grasa o quesos maduros.

PUNTAJE



94 puntos por la prestigiosa guía Descorchados 2021!



DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

Este vino proviene del mejor valle para producir Cabernet Sauvignon en Chile, Valle del Maipo.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

¿Qué ves?

Color rojo rubí intenso.

¿Qué aromas sientes?

Frutos rojos, guindas en combinación con grosellas maduras y arándanos. Notas de caja de tabaco y especias.

Y ahora... Al catarlo ¿Qué percibes?

Vino concentrado de taninos redondos y maduros, un final largo y persistente.

TIP DEL ENÓLOGO

Este vino proviene de viñedos que tienen entre 25 y 35 años de edad produciendo uvas muy concentradas. Esto se traduce en vinos con tremendo potencial de guarda pero que se pueden beber a la vez muy jóvenes.

¿SABÍAS QUÉ?

La esposa del fundador de Viña Carmen, Christian Lanz, tomó el apellido de casada como "De Lanz". ¡Así nace el nombre de este vino!

TE RECOMENDAMOS

Acompañar este vino con carnes rojas de mediana grasa y poca condimentación, como el lomo liso, o carnes magras como el stroganoff.

PUNTAJE



92 puntos por la prestigiosa guía Descorchados 2021.



94 puntos por la Mesa de Cata de La Cav.



DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

El viñedo Alto Jahuel está ubicado a los pies de la Cordillera de los Andes en la ribera sur del río Maipo donde existen una gran diversidad en el terroir. Está rodeado de cerros y tiene variadas formaciones geológicas, pendientes, altitudes, exposiciones y texturas de suelo.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

¿Qué ves?

Color rubí brillante con toques violáceos.

¿Qué aromas sientes?

Violetas, casis y moras.

Y ahora... Al catarlo ¿Qué percibes?

Fruta fresca, seguida de sutiles notas de especias y taninos perfectamente maduros que sostienen el vino hacia una gran persistencia y finura.

TIP DE LA ENÓLOGA

Recuerda decantar el vino antes y servirlo a no más de 15°C, para que la temperatura no potencie la percepción de alcohol.

¿SABÍAS QUÉ?

Tienes en tus manos un vino único e invaluable, de la cava del enólogo Sebastian Labbé. Es un vino de mínima producción e intervención enológica, siendo hoy tú una de las veinte personas en Chile en tenerlo!

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

¿Qué ves?

Color amarillo pajizo

¿Qué aromas sientes?

Flores cítricas con un toque a miel y pera

Y ahora... Al catarlo ¿Qué percibes?

Gran estructura, grip y mineralidad, además de una acidez justa y equilibrada que hace un vino largo y persistente.



DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

Las uvas de este vino provienen del viñedo que se encuentra en el *valle de Marchigüe*. A 35 km del océano Pacífico, es una zona cálida con una importante influencia de la brisa costera que refresca.

TE RECOMENDAMOS

Acompañar este vino con locos en salsa verde, ostiones, machas o con mariscos frescos en general. Otra opción puede ser pastas frescas con ricotta, alcaparras y salmón.

ELABORADO A MANO

Las uvas de este vino fueron cosechadas a mano, la última semana de febrero del 2018. Una vez en la bodega, se prensaron con racimo completo y se mantuvieron en frío por 48 horas para limpiarlas de las borras gruesas. Una vez que el vino fue desbornado, se dio inicio a la fermentación alcohólica con levaduras nativas en huevos de concreto, donde el vino permaneció junto a sus lías finas por 8 meses hasta el envasado.

TIP DEL ENÓLOGO

Este vino fue embotellado manualmente sin ningún tipo de filtración ni clarificación por lo que es probable que tenga sedimentos. Pero ¡No te preocupes! No afecta en nada el sabor del vino, por lo que te recomiendo decantarlo.