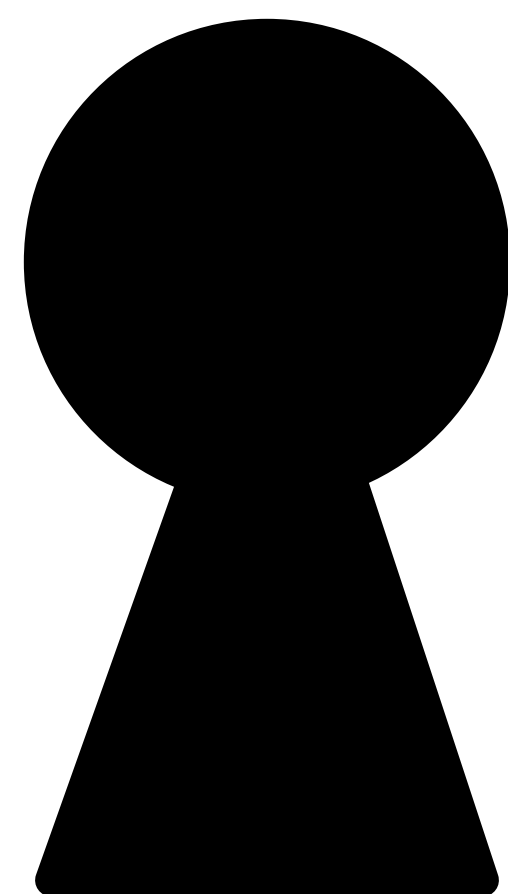


**MIRA
QUIEN
VINO!**



**CAVA
DEL
MES**

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

NOVIEMBRE

Cabernario - 2019



Carmen DO Quijada - 2019



Floresta Field Blend Blanco - 2017



¿SABÍAS QUÉ?

El nombre Cabernario nace de la semejanza de las parras antiguas, puras y ancestrales tales como aquellos antepasados que habitaban las cavernas.

DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

El plot N°8 Ubicado en el Valle del Maipo a los pies de la Cordillera de Los Andes posee un clima mediterráneo subhúmedo, con veranos cálidos y secos, de gran oscilación térmica entre el día y la noche. El suelo rocoso asegura un buen drenaje del agua de lluvia, estimulando el buen desarrollo de las raíces.



TE RECOMENDAMOS

Este vino se complementa muy bien principalmente con carnes rojas, de cerdo y aquellas carnes de caza que contengan un buen porcentaje de grasa. Por otro lado, el vino conversa bien con quesos maduros y postres de chocolate.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

¿Qué ves?

Vino de profundo color púrpura.

¿Qué aromas sientes?

Notas de mora, grosella negra, pan y especias dulces

Y ahora... Al catarlo ¿Qué percibes?

Concentrado, con taninos redondos y suaves

TIP DEL ENÓLOGO

Este Cabernet Sauvignon nace de parras viejas y sin injertar plantadas en el año 1964, algo difícil de mantener debido a las plagas y al mismo paso del tiempo. Tiene una mínima intervención durante la vinificación otorgando un vino puro y de gran tipicidad.

¿SABÍAS QUÉ?

Carmen DO nace de una idea simple, nace de un sueño; el de potenciar la unión con productores únicos y especiales en diferentes partes de Chile.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

¿Qué ves?

Vino de color amarillo oro brillante

¿Qué aromas sientes?

de nariz austera con aromas a flores blancas y notas cítricas como mandarina.

Y ahora... Al catarlo ¿Qué percibes?

Una gran textura acompañado de punzante acidez.



TE RECOMENDAMOS

Este vino es un buen complemento para acompañar mariscos, y pescados semi-grasos. Una buena receta puede ser una merluza con almendras al horno acompañada de puré de zanahorias.

DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

Este viñedo fue plantado en 1958 en los suelos graníticos de la zona de Apalta, en el valle de Colchagua. En este lugar la uva logra una madurez temprana, de buena concentración y mucha elegancia.

TIP DE LA ENÓLOGA

Durante los años 50, el Semillón era la cepa de vino blanco más plantada en Chile, con 30 mil hectáreas a lo largo del país. Hoy quedan casi 900, y es por esto que hacemos este vino, para proteger la variedad. El nombre es en honor a la familia Quijada, que cuida de este viñedo desde que se plantó en 1958 en el Valle de Apalta.

¿SABÍAS QUÉ?

“Floresta” hace referencia a un espacio poblado por árboles y distintas flores. Eso fue lo quiso replicar Domingo Fernández Concha, fundador de Viña Santa Rita, en el jardín trasero de lo que hoy es el Restaurant Doña Paula, cuyo jardín denominó “Floresta”. De ahí proviene el nombre de este vino y la ilustración de su etiqueta actual.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

¿Qué ves?

Vino de color amarillo pajizo con una leve turbidez dada la no filtración y la mínima intervención en la bodega.

¿Qué aromas sientes?

Un vino de intensidad aromática única

Y ahora... Al catarlo ¿Qué percibes?

Paladar firme, buena estructura y con excelente acidez.



DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

Las uvas provienen de un cuartel antiguo que mezcla variedades diferentes en un mismo sector en el corazón del Valle de Apalta. Un suelo granítico de buena permeabilidad permite un crecimiento profundo de las raíces, logrando condiciones únicas.

TE RECOMENDAMOS

Ideal para maridar con mariscos, como erizos, piure o incluso un plato fresco como un ceviche de locos.

ELABORADO A MANO

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante la segunda mitad de febrero. Fueron despalilladas parcialmente y trasladadas a barricas viejas sin tapas en posición vertical, donde se produjo la fermentación alcohólica y se mantuvieron en contacto con sus pieles por 40 días post fermentación. Dando así un vino más estructurado, intenso y con una fresca acidez.

TIP DEL ENÓLOGO

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante la segunda mitad de febrero. Fueron despalilladas parcialmente y trasladadas a barricas viejas sin tapas en posición vertical, donde se produjo la fermentación alcohólica y se mantuvieron en contacto con sus pieles por 40 días post fermentación. Dando así un vino más estructurado, intenso y con una fresca acidez.

OCTUBRE

Carmen Gran Reserva Syrah - 2019



Casa Real Escudo de Familia Carménère - 2019



Floresta Apalta Cabernet Sauvignon - 2010



¿SABÍAS QUÉ?

Viña Carmen ha sido premiada más de 100 veces por distintas guías y revistas de vino...de todo el mundo! Obteniendo siempre más de 90 puntos en cada uno de sus vinos.

DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

Nuestros viñedos de Syrah en Apalta están ubicados en pendientes con orientación sur, lo que actúa como una esponja que regula la disponibilidad de agua para las parras. Aunque la variedad Syrah crece en una amplia variedad de climas, consideramos que Apalta es el lugar ideal para el crecimiento de esta variedad debido a que las temperaturas altas diurnas y moderadas durante la noche acentúan los caracteres especiados y florales, agregándole notas a berries y una elegante acidez natural.



TE RECOMENDAMOS

Este vino queda bien en aperitivos, con quesos como Emmental y de cabra; o también en platos de fondo, con carne de cordero o pastas. Lo que si, siempre recuerda usar especias, como curry, pimienta o albahaca.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

¿Qué ves?

Vino de profundo color púrpura.

¿Qué aromas sientes?

Aromas a frutas negras, guindas y arándanos. También, con ciertos atisbos a mineralidad, especias y café tostado.

Y ahora...Al catarlo ¿Qué percibes?

Firme, con abundantes frutas. De taninos sedosos y con un largo final.

TIP DE LA ENÓLOGA

La cepa Syrah, es la sexta variedad tinta más plantada en el mundo, pero que en Australia, le llaman Shiraz, siendo la variedad emblemática de esa zona.

¿SABÍAS QUÉ?

El reconocido poeta chileno, Vicente Huidobro, es hijo de quien obtuvo el título de Marqués de Casa Real en 1760, Francisco García Huidobro, quién en el siglo XVIII vivió en las tierras de lo que hoy es Viña Santa Rita.

DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

Este Carménère proviene de los mejores lugares en Chile para producir esta cepa, el valle de Colchagua. ¿Por qué? Porque las condiciones climáticas, de mucha lluvia en invierno y calidez en el verano; y suelo, que permite retener la humedad, son ideales para esta variedad.



TE RECOMENDAMOS

Acompañar este vino con costillas de cordero que tengas toques de romero, mostaza y miel. Incluso, puedes agregar un puré de porotos al curry.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

¿Qué ves?

Vino de color púrpura profundo.

¿Qué aromas sientes?

Intenso aroma, que combina frutas negras maduras como arándanos y moras con notas especiadas de tabaco y grafito.

Y ahora... Al catarlo ¿Qué percibes?

Vino amplio de taninos redondos que destaca por su concentración y largo final.

TIP DEL ENÓLOGO

¿Sabías que la cepa Carménère es el cruce entre el Cabernet Franc y el Cabernet Gros? La primera es el padre de todos los vinos y la segunda un híbrido de otras dos variedades, Servadou y Txakoli.

¿SABÍAS QUÉ?

Hoy, la línea Floresta son los vinos de entrada de Colección de Origen, el portafolio de marcas ultra premium de Viña Santa Rita.

TE RECOMENDAMOS

Por el lado de las carnes, cualquiera que tenga un buen porcentaje de grasa marida perfecto con este Cabernet Sauvignon. También puedes atreverte con chocolates con alto contenido de cacao o quesos muy maduros.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

¿Qué ves?

Vino de color rojo rubí profundo.

¿Qué aromas sientes?

Bouquet que combina frutas rojas y negras maduras con notas a menta, vainilla y chocolate.

Y ahora... Al catarlo ¿Qué percibes?

Vino concentrado, complejo y balanceado, con taninos maduros y firmes, de final largo y persistente.



DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

La caja de este mes muestra las diferentes facetas que puede tener el Valle de Apalta, por un lado un Syrah más ácido, también un Carménère más frutal y finalmente este Cabernet Sauvignon con taninos muy marcados. Los tres comparten los beneficios de esta zona, la amplitud térmica de hasta 20% entre el día y la noche y la buena retención del agua en sus suelos, los que los hace ser vinos de tremenda calidad y guarda.

ELABORADO A MANO

Este vino contiene un 85% de Cabernet Sauvignon y 15% de Carménère. Se hizo un manejo del viñedo muy cuidadoso, a través de la eliminación de racimos sobre brotes cortos, además de una limpieza de los racimos que pueden haber sufrido quemaduras por el sol. La elección de la cosecha se hizo a través de degustación, para asegurarse de mantener la presencia de taninos y la frutalidad de la uva. Este vino tuvo una maduración en barricas nuevas de roble francés por 15 meses.

TIP DEL ENÓLOGO

El viñedo de donde proviene este Floresta Apalta, es de la Familia Guerra, quien desde 1938 han dedicado toda su vida a trabajar viñedos de secano, es decir, que no se riegan. Su experiencia y trayectoria son parte importante del éxito de este vino.