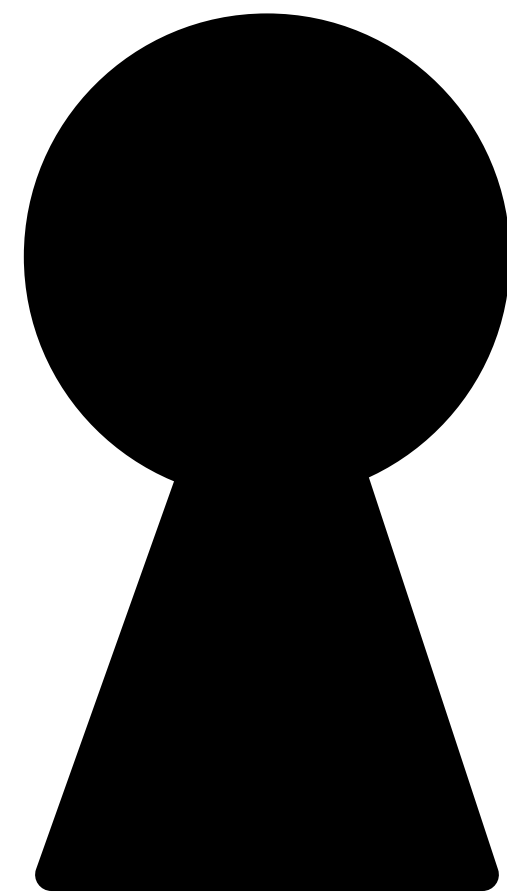




**MIRA  
QUIEN  
VINO!**



**CAVA  
DEL  
MES**



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

**ABRIL**

Doña Paula – Rosé

---



Carmen – Espumante Frida Kahlo Extra Brut

---



Floresta Petite Syrah 2005

---



# TE RECOMENDAMOS

Para maridar este vino, queda ideal con quesos suaves como Queso Mozzarella o bien una buena Pizza, también puede ser un Queso Azul o Brie. Para las carnes, recomendamos carnes blancas como un pollo que puede ser preparado a la parrilla o al horno.

## PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

*¿Qué ves?*

Un color rosa pálido.

*¿Qué hueles?*

Aroma a Violetas y Moras.

*¿Qué pruebas?*

Vino muy fresco de tomar, equilibrado y suave.



# ¿SABÍAS QUÉ?

Doña Paula cuenta actualmente con 703 hectáreas de viñedos implantados en las mejores zonas de Mendoza. En cada finca se buscó la combinación ideal de clima y suelo para cada variedad.

## DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

En los suelos de la finca El Alto en Urgarteche, Lujan de Cuyo, Argentina, a los 1000 metros sobre el nivel del mar se sitúa Viña Doña Paula. Esta se reconoce por tener un clima seco y por ser una viña reconocida con prácticas agrícolas sustentables.

## TIP DEL ENÓLOGO

*En este vino, las uvas son cosechadas durante las primeras dos semanas de febrero para mantener la frescura marcada por la acidez.*

## DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

Nuestro campo en Casablanca cercana al Océano Pacífico y las brisas marinas que llegan de la costa, disminuyen las temperaturas del valle durante la estación de crecimiento, favoreciendo la lenta maduración de las uvas, para que cada cepa logre su mejor expresión con aromas y concentración de sabores.

## ¿SABÍAS QUÉ?

Viña Carmen es la Primera Viña de Chile, desde 1850. Carmen nuestra viña fundada por Christian Lanz y su amada esposa "Carmen" tiene más de 160 años de trayectoria, esta viña se caracteriza por su calidad, está presente en más de 50 países y con 170 años en la industria es de las viñas con más experiencia en Chile.



## TE RECOMENDAMOS

Este Espumante lo recomendamos para acompañar el aperitivo o bien mariscos fuertes como ostras y crustáceos, este lo elegimos pensando en celebrar a nuestras madres.

## PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

### ¿Qué ves?

Color amarillo brillante con reflejos verdosos.

### ¿Qué hueles?

En la nariz es complejo y elegante. Aparecen notas de pasas y algunas frutas tropicales como el plátano y el melocotón.

### ¿Qué pruebas?

En la boca es vibrante, con una acidez punzante y fresca. Tiene un perfecto equilibrio, con larga persistencia.

## TIP DE LA ENÓLOGA

*Nuestro elegante espumante Carmen que contiene pequeñas y elegantes burbujas que permanecen en la copa durante mucho tiempo, las cuales suben suavemente dentro de la copa.*

## DE NORTE A SUR DE MAR A CORDILLERA

Este vino proviene de nuestro campo en Alto Jahuel el cual estuvo plantado en nuestros suelos de tipo franco, con muy buen drenaje y un subsuelo tipo pedregoso y conducido en Lyra.

## PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

*¿Qué ves?*

Vino de un color Rojo Rubí.

*¿Qué hueles?*

Sobre los aromas podemos destacar frutas negras frescas y tonos de pimienta, canela y vainilla.

*¿Qué pruebas?*

De cuerpo y gran estructura, con firme columna que permite su prolongación en el paladar, terminando con un final frutal agradable y persistente.



## TE RECOMENDAMOS

Para este vino te recomendamos comenzar con un aperitivo con quesos de sabores fuertes, como el queso gouda, emmental, o incluso quesos de cabra, también te puedes animar con un cordero en cualquier preparación, idealmente si esta macerado previamente y acompañado de unas verduras grilladas.

## ¿SABÍAS QUÉ?

Floresta es sinónimo de innovación vitícola y una continua búsqueda por explorar nuevos terroirs Este vino de nuestra cava del enólogo es un antiquísimo Floresta Petite Syrah del año 2005 el cual estuvo envejecido en barricas francesas por 12 meses.

Tiene la particularidad que combina un 95% Petite Syrah y un 5% de Syrah.

## TIP DEL ENÓLOGO

*Estas uvas vienen de nuestra viña en Alto Jahuel, las cuales fueron cosechadas con mucho cuidado, son uvas las cuales obtuvimos de los racimos y tiene la característica que son bayas de tamaño reducido lo que aseguran uvas de buena maduración y concentración. Las uvas de este vino fueron cosechadas a mano y parcialmente molidas y maceradas en frío.*