

Club
BODEGA 695

SANTA RITA
ESTATES

**MIRA
QUIEN
VINO!**



**CAVA
DEL
MES**

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

SEPTIEMBRE

FLORESTA



AÑADA 2019

¿SABÍAS QUÉ?

Esta variedad es altamente exigente en condiciones de suelo y clima, pero cuando se conjugan como en nuestro state de Pumanque logran dar vinos de clase mundial. Estos viñedos, están en la parte más costera del Valle de Colchagua. Aquí los suelos de origen granítico y la cercanía con el Océano Pacífico dan condiciones ideales para que se exprese su frescura y elegancia.

DATOS DEL ENÓLOGO

Las uvas de nuestro Cabernet Franc, fueron cosechadas manualmente durante los últimos días de marzo. Fue envasado sin filtrar ni clarificar, y para su envejecimiento tuvo una crianza de 12 meses en fudre y 14 meses en barricas francesas de segundo y tercer uso.



TE RECOMENDAMOS

Al abrirlo

Sugerimos oxigenarlo entre 30 y 45 minutos para sacar su máximo potencial.

Almuerzo o cena



Pastas con salsas de tomate, pizzas o carnes a la parrilla

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

Color

Rojo Rubí profundo.

Nariz

Delicada con tonos a fruta roja, algunas especias y hierbas secas. La madera está detrás de manera muy suave entregando una capa de aromas como cedro y bosque húmedo.

Boca

Amplio y largo con taninos firmes que se muestran suaves con un buen agarre entregando un vino de final largo y fresco.



CARMEN

— SINCE 1850 —

V LUSTROS

CINCO

AÑADA 2021

¿SABÍAS QUÉ?

A mediados del siglo XIX, una plaga de Filoxera casi llevó a la extinción a una de las cepas más destacadas de Francia; el Carménère.

Contra todo pronóstico, esta cepa logró refugiarse al otro lado del Océano

Atlántico, para ser redescubierta en 1994 en Viña Carmen.



DATOS DEL ENÓLOGO

Las uvas fueron cosechadas manualmente. Luego, el vino tuvo una crianza en barricas de roble francés, donde tomó forma y carácter por 14 meses.

TE RECOMENDAMOS

Al abrirlo

Te recomendamos oxigenarlo durante 30 minutos a 1 hora antes de tomarlo.

Almuerzo o cena



Costillar de cerdo al horno o lentejas.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

Color

Rojo carmín de gran profundidad. Es un vino concentrado y viscoso a la vista.

Nariz

Elegante y fresco con capas dominadas por fruta negra, apareciendo guinda negra que se mezcla con notas especiadas dulces y tierra húmeda con toques de cacao, grafito y tabaco.

Boca

Amplio y de gran volumen, su ataque es de gran sedosidad cubriendo el paladar de taninos amables y aterciopelados. En el medio de la boca aparece la fruta madura y su vivacidad dejando un vino de gran expresión varietal y una larga persistencia.



CARMEN

LOMA SECA

AÑADA 2016

¿SABÍAS QUÉ?

Este viñedo se encuentra en el valle de Itata, a 25 km del océano Pacífico, donde empezó la viticultura en nuestro país. Los dueños de estos históricos viñedos son productores que han dedicado toda su vida al cuidado y trabajo de estas parras.

DATOS DEL ENÓLOGO

La elaboración de este vino se apega a lo tradicional. Las uvas se cosechan a mano, para luego en el final de su producción, realizar el envasado de forma manual, sin clarificaciones y sin filtrar.



TE RECOMENDAMOS

Al abrirlo

Dada la antigüedad de este vino, te sugerimos decantarlo entre 45 minutos a 1 hora para que logre su máxima expresión.

Aperitivo



Quesos de corteza blanda, como el Camembert o Brie.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

Nariz

Fresco y foral, dominado por la fruta roja, como frutillas y frambuesas.

Boca

Cre moso con una acidez equilibrada y de un final muy largo y persistente.

DATOS DE GUARDA

En caso que quieras guardar estos vinos para momentos especiales te recomendamos siempre mantenerlos en posición horizontal y a una temperatura entre 12° y 16°.

BENEFICIOS CLUB BODEGA 695

Dentro de los beneficios del club recuerda que si te gustaron nuestros vinos los podrás conseguir con un

35% de descuento en
www.santaritaonline.com

¿Quieres conocer nuestra viña?



30%
de descuento

En Tours



30%
de descuento

En nuestra
tienda de Vinos



20%
de descuento

En estadía en el
Hotel Casa Real

Club
BODEGA 695
SANTA RITA
ESTATES