

*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!

**FEBRERO**



# MEDALLA REAL

## GRAN RESERVA

**AÑADA 2021**

### ¿SABÍAS QUÉ?

Pinot Noir es una variedad con origen en la borgoña francesa y que se da especialmente bien en climas fríos y valles costeros. Justamente coincide con las características de nuestro viñedo, el cual se encuentra ubicado en el valle de Leyda y se destaca por su clima mediterráneo frío, fuertemente influenciado por su cercanía al Océano Pacífico.

### DATOS DEL ENÓLOGO

*Nuestro Medalla Real Gran Reserva Pinot Noir fue envejecido durante 15 meses en barricas de roble francés de segundo uso, de esta forma, se mantienen las características originales de la uva.*



# TE RECOMENDAMOS

## *Al abrirlo*

Sugerimos oxigenarlo 20 minutos para obtener su máximo potencial.

## *Maridaje*



Productos marinos, perfectos para el verano, como un ceviche de salmón o a la plancha con salsa de camarones, o un tartar de atún.

# PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

## *Color*

Rojo rubí intenso y profundo.

## *Nariz*

Aromas a frutillas, cerezas y especias delicadamente combinadas con notas a tostado y vainilla.

## *Boca*

Elegante y concentrado, tiene algunas notas terrosas que le agregan complejidad al carácter frutal a berries que tiene el vino.



# CARMEN

LA RAMADA  
MOSCATEL

**AÑADA 2015**

## ¿SABÍAS QUÉ?

La variedad de uva Moscatel es una de las más antiguas y se dice que tuvo su origen en la cuenca del mediterráneo, donde los griegos la introdujeron en Francia y, posteriormente, se fue extendiendo hacia otros países.

Se trata de una uva blanca caracterizada por su gran poder aromático y su elevado contenido en azúcar.

## DATOS DEL ENÓLOGO

*Las uvas fueron cosechadas a mano.*

*Una vez en la bodega, la uva se despalilló y se molió el 50% de los granos. Se trasegó toda la uva a barricas abiertas de 5 años de uso.*

*Luego se prensó en una prensa vertical y se trasegó a barricas de roble francés de tercer uso durante 4 meses. El vino fue envasado a mano, sin clarificaciones y sin filtrar.*



# TE RECOMENDAMOS

## *Al abrirlo*

Sugerimos oxigenarlo 45 minutos para obtener su máximo potencial.

## *Maridaje*



Este vino es un perfecto acompañamiento para ensaladas con productos marinos como erizos o ceviches mixtos o de palta-mango.

# PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

## *Color*

Rosa brillante.

## *Nariz*

Aromas florales muy marcados, propio de la variedad moscatel.

## *Boca*

Tiene una acidez que lo despierta, lo que contrasta con esa nariz floral dulce, y logra que sea fascinante y único.



CARMEN

SINCE 1850

Delanz

ALTO JAHUEL

**AÑADA 2019**

## ¿SABÍAS QUÉ?

Carmen Delanz lleva este nombre en honor a Carmen, señora de Christian Lanz, fundador de la viña en 1850. Este vino es nuestro ensamblaje de especialidad de alta gama basado en cabernet sauvignon, que muestra la tipicidad y singularidad de uno de nuestros viñedos más emblemáticos: Alto Jahuel. Es elaborado con uvas propias y embotellado en este mismo viñedo.

## DATOS DEL ENÓLOGO

*Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y llevadas a la bodega en pequeñas cajas de 12 Kg. Pasaron por una selección óptica antes de entrar en el tanque. El vino fue envejecido en barricas de roble francés durante 18 meses, la clarificación y la estabilización se realizaron naturalmente durante este período.*



# TE RECOMENDAMOS

## *Al abrirlo*

Sugerimos oxigenarlo 30 minutos para obtener su máximo potencial.

## *Maridaje*



Te recomendamos cortes de carne magra, a la parrilla o una cocción más lenta, acompañado de papas rústicas o risotto.

# PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

## *Color*

Rubí brillante con toques violáceos.

## *Nariz*

En nariz es delicado, fresco y vivo. Los aromas nos recuerdan a violetas, casis y moras.

## *Boca*

En el paladar, se percibe fruta fresca, seguida de sutiles notas de especias.

# 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](http://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