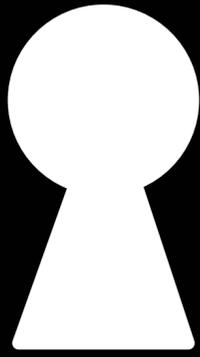


Club
BODEGA 695

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!

DICIEMBRE

ALTALUVIA

GUALTALLARY

CABERNET FRANC

AÑADA 2019

¿SABÍAS QUÉ?

Altaluvia es un vino de Doña Paula, nuestra viña ubicada en Mendoza.

Las parras que dan origen a este vino se encuentran ubicadas en el valle de Uco, a más de 1.350 metros sobre el nivel del mar.

DATOS DEL ENÓLOGO

La uva con la que se produce este vino es distinta ya que su ubicación es única, se encuentra a una altura que hace que todo se pueda ver con mayor claridad.



TE RECOMENDAMOS

Al abrirlo

Se recomienda oxigenar por 15 minutos.

Maridaje



Se recomienda maridar con carnes de sabores complejo como cordero y también con pastas con salsa de tomate o pizza.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

Nariz

Aroma a especias.

Boca

Posee taninos firmes y largos en boca.

FLORESTA



AÑADA 2020

¿SABÍAS QUÉ?

Nuestro Floresta Chardonnay proviene del valle de Limarí, en el inicio del desierto de Atacama, su proximidad al mar, de solo 30 kilómetros, entrega las condiciones perfectas para obtener un Chardonnay con gran expresión.

DATOS DEL ENÓLOGO

El vino fue envejecido en barricas durante 10 meses usando barricas de roble francés.



TE RECOMENDAMOS

Al abrirlo

Se recomienda oxigenar por 5 minutos

Maridaje



Pescados blancos grillados y ahumados, como mariscos, machas u ostiones a la pamesana.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

Color

Amarillo pajizo pálido.

Nariz

Elegante, austero y seco, dominado por flores blancas, aromas a durazno blanco y pera, con un toque mineral a piedra.

Boca

Es un vino cremoso, de una textura rica y suave con una acidez fresca que lo acompaña con un final largo que le aporta una linda tensión.

TERRA ANDINA
ALTOS

EXCLUSIVE EDITION

Hidden Vintage

AÑADA 2009

¿SABÍAS QUÉ?

Terra Andina Altos Hidden Vintage es un vino que se creó para exportar a Canadá y EEUU, debido a su éxito dejamos 11.270 botellas en guarda durante más de 10 años para explotar su potencial y crear un producto casi único en el mercado.



DATOS DEL ENÓLOGO

Este vino fue envejecido en barricas de roble francés y americano, actualmente tiene más de 10 años de guarda en botella sin filtrar.

TE RECOMENDAMOS

Al abrirlo

Se recomienda oxigenar por 60 minutos.

Maridaje



Se recomienda maridar con quesos maduros.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

Nariz

Maduro y elegante, con notas equilibradas de vainilla, corteza de pan y frutos secos.

Boca

Taninos sedosos con una acidez precisa, lo que lleva a un final redondo, evocador y agradable.

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

Si te gustaron nuestros vinos los podrás conseguir con un

35% de descuento en
www.santaritaonline.com

50% de descuento en la suscripción al



¿Quieres conocer nuestra viña?



50%
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