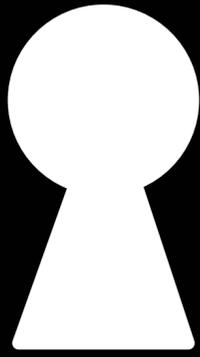


Club
BODEGA 695

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!

ABRIL

PEWËN

DE APALTA

AÑADA 2010

¿SABÍAS QUÉ?

Pehuén Carménère 2010 es una expresión excepcional de la variedad Carménère, destacando por su origen en el Valle de Apalta, Las parras que conforman este vino son de las más antiguas de esta variedad, datan de 1938.

DATOS DEL ENÓLOGO

Pehuén Carménère 2010 es una expresión auténtica del terroir chileno. Con una meticulosa viticultura que incluye plantaciones sin riego y una selección cuidadosa de racimos, este vino representa la esencia misma del Valle de Apalta. El enólogo Andrés Illabaca ha creado una obra maestra que captura la fuerza y la elegancia de la variedad Carménère. Envejecido durante 15 meses en barricas francesas, este vino ofrece una experiencia de degustación que perdura en el tiempo, revelando la pasión y el compromiso dedicados a su elaboración.



TE RECOMENDAMOS

Al abrirlo

Se recomienda oxigenar por 10 minutos

Maridaje



Dada la estructura y complejidad de este vino, te recomendamos acompañarlo con carnes rojas a la parrilla, cordero, quesos maduros.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

Color

Intenso y profundo color carmín.

Nariz

La complejidad aromática de Pehuén Carménère 2010 deslumbra con frutas frescas negras y tonos especiados, combinados de forma elegante con notas otorgadas por la madera, creando una experiencia olfativa única.

Boca

En boca, este vino se revela potente y concentrado, pero manteniendo una sorprendente elegancia y profundidad. Con taninos sedosos y un sabor sabroso y persistente, ofrece un gran potencial de maduración que promete evolucionar con gracia en los años venideros.

TASTES BETTER OUTSIDE

CABERNARIO

Nº2

AÑADA 2022

¿SABÍAS QUÉ?

Cabernario Nº2, nuestro Carmenero más reciente del Valle de Colchagua, ha sido cuidadosamente guardado durante 10 meses en barricas de roble francés y americano. Este vino ha sido creado específicamente para complementar tus momentos en la parrilla, ofreciendo una experiencia única que realza los sabores de cada asado.



TE RECOMENDAMOS

Al abrirlo

Se recomienda oxigenar por 40 minutos.

Maridaje



Te recomendamos acompañarlo con carnes rojas a la parrilla, pollo asado o malaya.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

Color

Rojo profundo.

Nariz

Frutos maduros (moras, ciruelas), pimienta, chocolate.

Boca

En boca, presenta una textura jugosa con taninos suaves y un final fresco.

DATOS DEL ENÓLOGO

Cabernario Carmenere, proveniente del Valle de Colchagua, este vino encarna la esencia del terroir con suelos graníticos y un clima mediterráneo. Elaborado con maestría por nuestro enólogo Óscar Salas, ha sido fermentado con levaduras seleccionadas y criado durante 10 meses en barricas de roble americano y francés, resultando en una experiencia enológica sublime. Perfecto para acompañar momentos especiales.



CARMEN
SINCE 1850

*Winemaker's
Black*

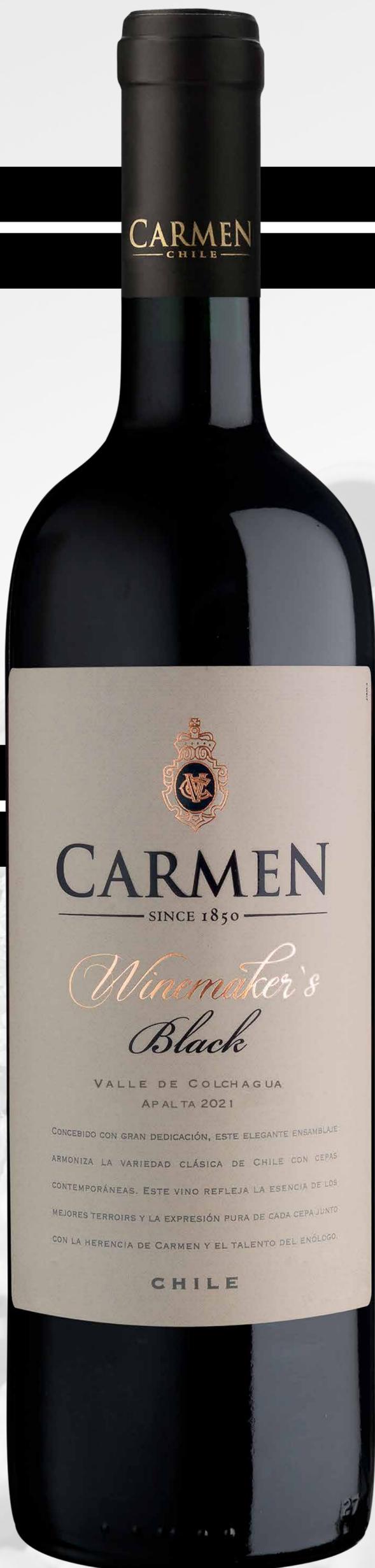
AÑADA 2021

¿SABÍAS QUÉ?

Es un ensamblaje que contiene 77% carmenere - 14% Petit Sirah - 7% syrah - 2% Malbec que tuvo guarda por 18 meses en barricas de roble francés.

DATOS DEL ENÓLOGO

Un blend excepcional de variedades, este vino ofrece una intensidad y riqueza incomparables. Producido con uvas seleccionadas a mano en nuestro viñedo en el Valle de Apalta en Colchagua, este Carmenere promete una experiencia de degustación memorable. Vino con potencial de envejecimiento de 8-10 años.



TE RECOMENDAMOS

Al abrirlo

Se recomienda oxigenar por 40 minutos.

Maridaje



Te recomendamos acompañarlo con carnes a la parrilla, quesos maduros, platos con salsa de tomate o chocolate negro.

PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

Color

Profundo e intenso color violeta.

Nariz

Dominan los aromas a moras, cassis, cedro y hierbas.

Boca

En boca con una sensación expansiva y cautivadora. Sus taninos sedosos y su buen volumen llenan el paladar, proporcionando una textura agradable y envolvente.

BENEFICIOS CLUB BODEGA 695

Si te gustaron nuestros vinos los podrás conseguir con un

35% de descuento en

www.santaritaonline.com

***50% descuento en suscripciones
seleccionadas de DF***



¿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