

# ESPUMANTES

## DEL TERROIR AL VINO

GUÍA CARLOS BOETSCH

2020



## CARLOS BOETSCH RILEY

Carlos R. Boetsch Riley posee un título de Bachelors Of Business Administration, University of Wisconsin USA, y un MBA de la Universidad Adolfo Ibáñez de Chile. Tiene diversos diplomados realizados en distintas materias relacionados a negocios, y programas de Gobiernos Corporativos de empresas familiares, siendo director en ejercicio. Su desarrollo profesional lo realizó en distintas empresas del sector privado, en diferentes rubros, alcanzando altos cargos de Gerencia y Gerencia General. Ha trabajado en la industria vitivinícola desde el año 2001, colaborando en forma conceptual y estructural con dos viñas chilenas en sus inicios. Es fundador del ICON Media and Entertainment Group con distintos negocios como Empresarios y Directorios, el Evento Vinos Iconos Chilenos Santiago de Chile, y la Feria Piscos Iconos Chilenos Santiago de Chile, La Guía del Pisco Chileno 2020 y ESPUMANTES, Del Terroir al Vino 2020, entre otros. Carlos se ha especializado en formas de crear valor a distintas Industrias, mejorando procesos por medio de marketing estratégico de alta gerencia, y enfatizando en la importancia de entender al consumidor final. Finalmente Carlos está casado con María Ángela y tiene tres hijos, Jan y Loreto mellizos, y Martín, todos ya en la universidad. Su correo es el siguiente por si quiere contactarse con el: [cboetsch@vinosiconos.cl](mailto:cboetsch@vinosiconos.cl)



Carlos Boetsch Riley holds a Bachelor of Business Administration degree from the University of Wisconsin, USA, and a MBA degree from the Universidad Adolfo Ibáñez in Chile. He holds diploma degrees in various business related subjects, together with Corporate Government programs in family enterprises, exercising Board posts. His professional development follows positions in various companies in several fields, reaching management and General Manager Levels. He has worked in the winemaking industry since 2001, advising in conceptual and structural matters in two Chilean vineyards, in their inceptions. He is founder of the ICON Media and Entertainment Group, that holds different businesses such as Empresarios y Directorios, the Chilean Wine Icon Event – Evento Vinos Iconos Chilenos held every year in Santiago, and the Chilean Icon Pisco Fair – Feria Piscos Iconos Chilenos Santiago, Chilean Pisco Guide Book – La Guía del Pisco Chileno 2020, Sparkling Wine Guide Book – ESPUMANTES, Del Terroir al Vino 2020, among others. Carlos has focused in value forming actions in various companies, improving processes based on strategical marketing at high management levels, stressing the importance of understanding final customers. Finally, Carlos is married to Maria Angela, having two sons and one daughter, Jan and Loreto, twins, and Martín. He can be contacted at his e-mail: [cboetsch@vinosiconos.cl](mailto:cboetsch@vinosiconos.cl)

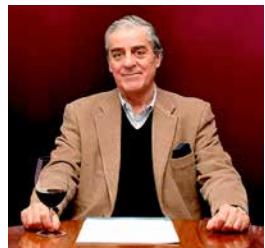
# COLABORADORES

## ESPUMANTES, Del Terroir al Vino

Esta Guía Espumantes, Del Terroir al Vino, fue realizada con la participación y colaboración de las propias viñas y bodegas quienes me permitieron conocerlos en profundidad, para poder entregar información precisa y de valor agregado a los lectores consumidores de espumantes en Chile.

This Guia Espumantes, Del Terroir al Vino, was made with the participation and collaboration of the vineyards and wineries themselves that allowed me to know them more in depth, to be able to deliver accurate and value-added information to the consumer readers of sparkling wines in Chile.

### AGRADECIMIENTOS ESPECIALES / SPECIAL THANKS



Ingeniero Agrónomo-Enólogo (PUC).  
Post grado en Francia.  
Caballero al Mérito Agrícola, distinción recibida por el estado Francés.  
Caballero de la Cofradía Taste Vin, Borgoña, Francia.  
Miembro de la Cofradía Saint-Emilion, Francia.  
Miembro y fundador de la Cofradía al Mérito Vitivinícola, Chile.  
Jurado y Juez de Concursos de vinos en los cinco continentes.  
Consultor Internacional.

Sergio Correa Undurraga  
[www.correaundurraga.cl](http://www.correaundurraga.cl)

Que aportó su experiencia y conocimiento para ayudarme a construir los contenidos de las secciones Introducción al Vino Espumante Champagne, Desarrollo del Vino Espumante en Chile, Vinos Espumantes en Otros Países, Formas de Consumir, Metodologías de Producción y Mercado de Espumantes.

That contributed with his experience and knowledge to help me build the contents of the sections Introduction to the Champagne, Development of Sparkling Wine in Chile, Sparkling Wines in Other Countries, Ways of Consumption, Production Methods and The Sparkling Wine Market.

### AGENCIA MARKETING & DISEÑO AGLOBAL

RICARDO BOETSCH EN DISEÑO, DIAGRAMACION Y RETOQUE DIGITAL, [rb@aglobal.cl](mailto:rb@aglobal.cl)

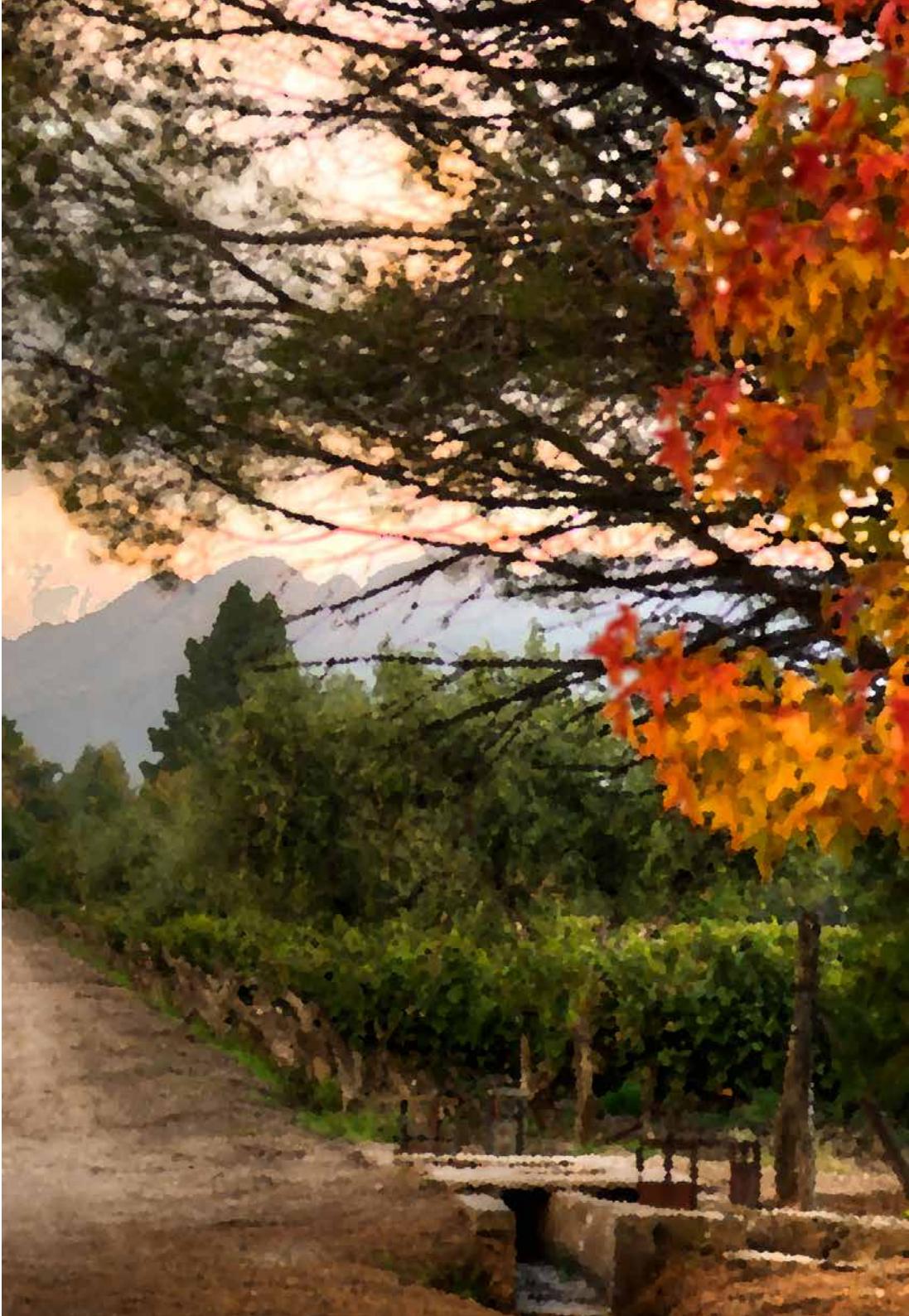
### PRODUCCION GENERAL

CARLOS BOETSCH, [cboetsch@vinosiconos.cl](mailto:cboetsch@vinosiconos.cl)

**ESPUMANTES, DEL TERROIR AL VINO, PRIMERA EDICION, SANTIAGO DE CHILE 2020**

IMPRESIÓN FASTSIGNS DIMACOFI

Prohibida su reproducción parcial o total, en cualquier formato o medio.



## INDICE

	Páginas
Palabras del Autor	6
Introducción al Vino Espumante Champagne	7
Desarrollo del Vino Espumante en Chile	10
Vinos Espumantes en otros países	13
Formas de consumir Espumantes	16
Metodologías de producción	18
Mercado de Espumantes	23
Nuestros Espumantes	29
Bodega Kaiken	30
Bodega Spumante de Limarí	32
Cooperativa Agrícola Pisquera Elqui	37
Domaine Dussaillant - Lehmann	46
Mujer Andina Wines	48
OC Wines	51
TATIÉ	56
Viña Casa Marín	58
Viña Concha y Toro	60
Viña Concha y Toro - SBX	62
Viña Indómita	66
Viña La Rosa	69
Viña Leyda	72
Viña Los Castaños	74
Viña Misiones de Rengo	76
Viña Montes	82
Viña Morandé	84
Viña Pérez Cruz	88
Viña Punti Ferrer	90
Viña Undurraga	93
Viña Valdivieso	103
Viñamar de Casablanca	120
Enoturismo, Del Terroir al Vino	132

Nota: Los precios que aparecen, son sólo referenciales y pueden variar según las condiciones de mercado.

## Páginas

## INDEX

	Pages
Words from the Author	6
Introduction to the Champagne	8
Development of Sparkling Wine in Chile	10
Sparkling Wines in other countries	14
Ways of consumption	17
Methods of production	19
Sparkling Wine market	24
Our Sparkling Wines	29
Bodega Kaiken	30
Bodega Spumante de Limarí	32
Cooperativa Agrícola Pisquera Elqui	37
Domaine Dussaillant - Lehmann	46
Mujer Andina Wines	48
OC Wines	51
TATIÉ	56
Viña Casa Marín	58
Viña Concha y Toro	60
Viña Concha y Toro - SBX	62
Viña Indómita	66
Viña La Rosa	69
Viña Leyda	72
Viña Los Castaños	74
Viña Misiones de Rengo	76
Viña Montes	82
Viña Morandé	84
Viña Pérez Cruz	88
Viña Punti Ferrer	90
Viña Undurraga	93
Viña Valdivieso	103
Viñamar de Casablanca	120
Wine Toursim Del Terroir al Vino	132

Note: The prices that appear are referentials and can change according to market conditions.

## PALABRAS DEL AUTOR

El espumante siendo un tipo de vino, que a su vez proviene de un terroir presenta un futuro auspicioso. La presente Guía está orientada a colaborar con las Viñas y Bodegas que están trabajando fuertemente la categoría de Espumantes en Chile. El desarrollo enológico en ambas metodologías, Tradicional y Charmat, es de extraordinaria calidad, con profesionales muy bien preparados y con insumos e infraestructura de primer nivel, que me permiten decir que son de los mejores del mundo. La categoría está creciendo a dobles dígitos, donde el foco del negocio es siempre el consumidor, a quien se debe informar y educar permanentemente para poder crecer. Las condiciones climáticas de los distintos valles, desde el norte hasta el sur, presentan desafíos climáticos que se deben abordar, las variedades de uvas son las mejores que permiten obtener un espumante expresivo, con carácter, único y ansioso por conocer a un nuevo consumidor.

Los invito a entretenerte, conociendo viñas y espumantes, a educarse acerca lo que es esta primordial categoría. La primera parte de contenidos es muy relevante, cubriendo el proceso de comprender de mejor forma los orígenes franceses del producto, su desarrollo en Chile, como se denominan espumantes en otros países, formas correctas de consumo, y las metodologías de producción que se usan. Junto a lo anterior, están imágenes de viñas, que invitan a conocerlas por medio del enoturismo, lo que incrementará a expectantes niveles sus experiencias en ellas. Hay que ver lucir sus valles, sus terroirs, y conquistar nuevos consumidores, saliendo al mundo a exportar. Debemos saber trabajar unidos, ya que la unión siempre hace la fuerza.

## WORDS OF THE AUTHOR

The Espumante or Sparkling wine being a type of wine, which in turn comes from a terroir, presents an auspicious future. This Guide is aimed at collaborating with the Vineyards and Bodegas that have a high fixed focus in the category of sparkling wines in Chile. The oenological development in both Traditional and Charmat methodologies is of extraordinary quality, with professionals very well prepared, high end input supplies and top-notch infrastructure, which allow me to say that they are one of the best in the world. The category is growing in double digits, the focus of the business is always the consumer, who must be informed and educated permanently in order to grow. The climatic conditions of the different valleys, from north to south, present climatic challenges that must be addressed, best grape varieties obtain an expressive sparkling wine, with character, uniqueness that is eager to meet a new consumer.

I invite you to entertain yourself, visiting vineyards and their sparkling wines - espumantes, in order to educate yourself about what is this important category. The first part of contents is very relevant, covering the process in order to understand better the French origins of the product, its development in Chile, how it is denominated in other countries, correct forms of consumption, and production methodologies used. Alongside the above, there are images of vineyards, which will invite you to know them through Wine Tourism, which will increase your desire to visit and experience them. You have to see their valleys, their terroirs, which will conquer new consumers, and through exports the rest of the world. We must know how to work together, because union always makes strength.

## INTRODUCCIÓN AL VINO ESPUMANTE CHAMPAGNE

El principal vino espumante del mundo es el "CHAMPAGNE", producido únicamente y exclusivamente en la región de la CHAMPAGNE, FRANCIA ubicada a 150 kilómetros al noreste de París, teniendo frontera común con Bélgica. Esta región posee alrededor de 34.000 hectáreas de viñedos y fue creada en el año 1789, durante la revolución francesa. El 11 de Febrero de 1891, el Senado Francés presenta el primer proyecto para delimitar la Denominación de Origen de la región de CHAMPAGNE. El 22 de Julio de 1927 se definen los límites de la zona de producción de CHAMPAGNE, en 1930 se crea la Comisión de Propaganda de CHAMPAGNE, y en 1941 se inaugura la Oficina del Comité Interprofesional de los Vinos de CHAMPAGNE, CIVC.

En Francia se pueden producir vinos espumantes fuera de la región de Champagne, pero su nombre cambiará dependiendo de la región, por lo que se pueden encontrar en el mercado productos como los siguientes:



CREMANT,



BLANC DE NOIR,



BLANC DE BLANC,  
O SIMPLEMENTE "VINS MOUSSEUX".



Un BLANC DE BLANC proviene solamente de uvas que son blancas. Un BLANC DE NOIR proviene de variedades cuyas uvas son negras o tintas, implicando que se puede producir un vino blanco de uvas negras, pero no un vino tinto de uvas blancas. Lo anterior se debe a que materias colorantes se encuentran en la piel de la uva o baya, y las uvas blancas solo poseen pigmentos amarillos y naranjas. En cambio las uvas negras poseen materias colorantes rojas, azules, violetas, las cuales al separarse los hollejos o pieles de la uva del jugo, éste queda de color blanco.

### Champagne Millésimé

En Francia, un Champagne normal no tiene año de cosecha en su etiqueta y lo normal es que este vino provenga de dos a tres vinos bases de diferentes años, los cuales se embotellan y se realiza el proceso de champañización que se conoce como el método tradicional.

Cuando un Champagne tiene año de cosecha en su etiqueta, es porque el vino base proviene de un solo año de cosecha y es reconocida por la D.O. como extraordinaria llamada Millésimé. Los factores que inciden en esto tienen que ver con el clima como la temperatura, luminosidad, humedad, caída de agua pluviométrica. Lo anterior se explica dado que en ciertas regiones vitivinícolas influidas por más de un tipo de clima, puede producirse que su climatología anual puede variar más de lo normal, influyendo en forma positiva una cosecha puntual, naciendo el concepto de "millésime" o la añada en los vinos producidos. Siendo una calidad superior, se hace una guarda de al menos un mínimo de 3 años en botella. Lo anterior está regido por la legislación francesa.

El champagne rara vez tiene una añada, no obstante cuando la casa se encuentra con una cosecha excepcional se asegura de hacerlo notar y crean sus champagnes "Millésimé".

## INTRODUCTION TO THE CHAMPAGNE

The world's main sparkling wine is the "CHAMPAGNE", produced solely and exclusively in the CHAMPAGNE, FRANCE region, located 150 kilometers north-east of Paris, having common border with Belgium. This region has about 34,000 hectares of vineyards, and was created in 1789, during the French Revolution. On February 11, 1891, the French Senate presented the first project to delimit the Denomination of Origin of the CHAMPAGNE region. On July 22, 1927, the boundaries of the CHAMPAGNE production area were defined, in 1930 the CHAMPAGNE Promotion Commission is created, and in 1941 the Office of the CIVC Interprofessional Committee for Champagne wines was enacted.

In France sparkling wines can be produced outside the Champagne region, but their name will change depending on the region, so market products can be found such as:



CREMANT,



BLANC DE BLANC,



BLANC DE NOIR,



OR SIMPLY "VINS MOUSSEUX".

A BLANC DE BLANC comes only from white grapes. A BLANC DE NOIR comes from varieties of grapes which are black or red, thus implying that a white wine can be made from black grapes, but not a red wine from white grapes. This is since coloring materials are found on the skin of a black grape, while white grapes only have yellow and orange pigments. In contrast, black grapes have red, blue, violet coloring materials, which when the skins of these grapes are removed from their juice, it remains white.

### Champagne Millésimé

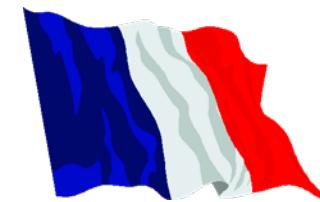
In France, normal Champagne has no harvest year on its label and it is normal that this wine comes from two to three wines bases of different years, which are bottled and the process of champaigning is carried out that is known as the traditional method.

When a Champagne has a harvest year on its label, it is because the base wine comes from a single year of harvest and is recognized by the D.O. as extraordinary called Millésimé. The factors that affect this have to do with the weather such as temperature, luminosity, humidity and rainfall water. This is explained by the reason that in certain wine regions influenced by more than one type of climate, it can occur that its annual climate can vary more than normal, positively influencing a timely harvest, born the concept of "millésime" or vintage in the wines produced. Being a superior quality, an aging of at least 3 years is made in the bottle. This is governed by French law.

Champagne rarely has a vintage, however when the house meets an exceptional harvest, it makes sure to make it noticeable and they create their "Millésimé" champagnes.

## FRANCIA Y REGIÓN "CHAMPAGNE" FRANCE AND "CHAMPAGNE REGION"

### REGIÓN CHAMPAGNE



## DESARROLLO DEL VINO ESPUMANTE EN CHILE

Los primeros indicios de este tipo de vino en Chile datan del año 1818, cuando Bernardo O'Higgins ofreció una cena en honor a Lord Cochrane. Otro hito registrado fue en 1840, durante la celebración de la victoria de la Batalla de Yungay, dando así muestras claras del consumo de este tipo de vino. Agregando otro hecho histórico, con ocasión al ascenso a la Presidencia de don Manuel Bulnes en 1841, la gala se hizo con Champaña.

Con este producto en el mercado en forma muy puntual, sus importaciones más regulares comenzaron en 1870 desde Francia, iniciándose así un desarrollo comercial más formal de él.

La influencia francesa en el siglo XIX ya había acaparado un cierto interés a aquella sociedad chilena de un cierto estatus social. Así, el estilo francés en Chile tiene claros ejemplos en su rica arquitectura, estilos de vida, estándares de consumo, y moda. Con esto, esta bebida de reyes estuvo presente en todos los grandes eventos de la época.

Los primeros registros de la producción de Espumante en nuestro país lo dió don Luis Leclerc, siendo el primer viticultor que desarrolló vino espumoso en su viña ubicada en Curicó denominándola "Champaña del País". Este producto se presentó con gran éxito en la Exposición Nacional de Agricultura de 1869. Lo siguió un gran empresario de aquella época, don Nicolás Valdivieso, quien, en su Viña Santa Elena funda, en 1879 "Champagne Alberto Valdivieso S.A.". Posteriormente su hijo Alberto, en 1914 comenzó a producir y comercializar ésta bebida en una escala más industrial. Un claro ejemplo de desarrollo de familias empresarias es precisamente Alberto Valdivieso, ya que la marca Valdivieso sigue existiendo en nuestro mercado, con gran fuerza.

A la fecha de hoy, existen muchas empresas de distinto tamaño quienes producen y comercializan vinos espumantes en Chile, y lo exportan a más de 30 países en el mundo.

## DEVELOPMENT OF SPARKLING WINE IN CHILE

First indications of this type of wine in Chile dates back to 1818, when Bernardo O'Higgins offered a dinner in honor of Lord Cochrane. Another recorded milestone was in 1840, during the celebration of the victory of the Battle of Yungay, denoting clearly early consumptions of this type of wine in the country. Another historical case is on the presidential assumption of Manuel Bulnes in 1841, where the gala was offered with Champagne.

While this product was occasionally imported and used, its more stable imports began in 1870 from France, thus starting its more formal marketing and sales effort.

French influence in the 19th century had already gained a certain interest on that Chilean society that had a certain social status. Thus, the French style in Chile shines locally in its rich architecture, lifestyle, consumption standards, and fashion. Further, this drink of kings was present in all the great events of these times.



The first records of the production of sparkling wine in our country was given by Luis Leclerc, being the first winemaker to develop it in his vineyard located in Curicó calling it "Champagne of the Country". This product was presented with great success at the National Agricultural Exhibition of 1869. It was followed by a great businessman of that time, Mr. Nicolás Valdivieso, who, in his Viña Santa Elena founded, in 1879 "Champagne Alberto Valdivieso S.A.". Later his son Alberto, in 1914 began producing and marketing this drink on a more industrial scale. A clear example of the development of entrepreneur families is precisely Alberto Valdivieso, since the Valdivieso brand still exists in our market, with great strength.

To date, there are many companies of different sizes that produce and market sparkling wines in Chile, exporting it to more than 30 countries in the world.



## LOS PRINCIPALES VALLES POR REGIÓN THE MAIN VALLEYS PER REGION

Región de Coquimbo

Valle del Elqui  
Valle del Limarí

Región de Valparaíso

Valle de Zapallar  
Valle de Casablanca  
Valle de Leyda  
Valle San Antonio, Lo Abarca

Región Metropolitana

Valle del Maipo  
Valle del Cachapoal  
Valle del Rapel

Región del Maule

Valle de Curicó  
Valle del Maule

Región del Ñuble

Valle de Itata

Región del Bío Bío

Valle del Bío Bío

Región de Los Lagos

Valle Pilmaiquén



## MAPA DE CHILE

### REGIONES DE ESPUMANTES:

COQUIMBO

- Valle Elqui
- Valle Limarí
- Valle Zapallar
- Valle Casablanca
- Valle Leyda
- Valle San Antonio, Lo Abarca
- Valle Maipo
- Valle Cachapoal
- Valle Rapel
- Valle Curicó
- Valle Maule
- Valle Itata
- Valle Bío Bío
- Valle Pilmaiquén

VALPARAÍSO

METROPOLITANA

LIB. BDO. O'HIGGINS

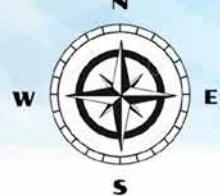
MAULE

ÑUBLE

BÍO BÍO

LOS LAGOS

OCEANO PACÍFICO



## VINOS ESPUMANTES EN OTROS PAÍSES

En la actualidad existen distintos nombres para vinos espumantes de otros países, indicándose a continuación algunos de ellos:

### ALEMANIA

Sekt Método Tradicional, Denominación de Origen Controlada.

### ARGENTINA

Espumante Método Tradicional.

Espumante Método Charmat.

### ESPAÑA

Cava Método Tradicional, Denominación de Origen Controlada.

### ESTADOS UNIDOS

Sparkling Wine Método Tradicional.

Sparkling Wine Método Charmat.

### ITALIA, llamados Espumantes.

Franciacorta: una comarca de la región italiana de Lombardía, que es la principal zona donde se producen vinos espumantes por el Método Tradicional, correspondiendo a una Denominación de Origen Controlada.

Asti: es una zona donde nacen espumantes de calidad, utilizando el Método Charmat, siendo también una Denominación de Origen Controlada.

Prosecco: es un espumante de gran consumo, producido por Método Charmat, que proviene de una zona de Denominación de Origen Controlada.

### FRANCIA

Champagne - el vino espumante histórico por excelencia, producido en una región de Denominación de Origen Controlada.

#### Crémants:

Crémant de Alsacia

Crémant de Burdeos

Crémant de Borgoña

Crémant del Jura

Crémant del Loira

Crémant de Limoux

### LUXEMBURGO

Crémant de Luxemburgo, Método Charmat.

### SUIZA

Vin Mousseux, Método Tradicional Champenoise.

Vin Mousseux, Método Charmat.

## SPARKLING WINES IN OTHER COUNTRIES

Currently there are different names used for sparkling wines as found in other countries, such as:

### GERMANY

Sekt, Traditional Method, Denomination of Origin.

### ARGENTINA

Espumante, Traditional Method.

Espumante, Charmat Method.

### SPAIN

Cava, Traditional Method, Controlled Designation of Origin.

### UNITED STATES

Sparkling Wine, Traditional Method.

Sparkling Wine, Charmat Method.

### ITALY, called Espumantes.

Franciacorta: it is a region of Lombardy, which is the main area where Espumantes are produced by the Traditional Method, corresponding to a Controlled Designation of Origin.

Asti: is an area where quality Espumantes arise, the Charmat Method is used, corresponding to a Controlled Designation of Origin.

Prosecco: is an Espumante that is highly consumed, produced by the Charmat Method, and coming from a Controlled Designation of Origin area.

### FRANCE

Champagne - the historical excellence sparkling wine, as produced in a region of Controlled Denomination of Origin.

### Crémants:

Crémant of Alsacia

Crémant of Jura

Crémant of Burdeos

Crémant of Loira

Crémant of Borgoña

Crémant of Limoux

### LUXEMBURG

Crémant of Luxembourg, made by means of the Charmat Method.

### SWITZERLAND

Vin Mousseux, Champenoise Method.

Vin Mousseux, Charmat Method.



Creando educación y cultura en alta gama

Wine Listing Carlos Boetsch



## FORMAS DE CONSUMIR ESPUMANTES

Uno de los aspectos más fundamentales en cualquier experiencia, es como nos sentimos al estar consumiendo un producto, o recibiendo un servicio. En este sentido, cobra particular relevancia que el espumante debe estar siempre frío, llegando al paladar con alrededor de 7 grados Celsius, o 45 grados Fahrenheit.

Al momento de servir, las copas no deben enfriarse previamente en el refrigerador, ya que al sacarlas existirá una fina capa de nano gotas de agua, producto de la condensación, que deteriorará fuertemente la espuma del vino.

Un aspecto relevante es tomar el espumante en una copa que permita observar esas millones de burbujas que salen hacia arriba, y que van expresándose en la nariz del consumidor. Sin duda, la copa no debe tampoco enfriarse con un hielo, para dar una "sensación de frío en la copa", ya que el agua desequilibrará el espumante, y perjudicará notoriamente el trabajo enológico, como también la calidad obtenida en la guarda en botella.

Al abrir una botella de espumante, siempre posicionar con cuidado el envase en un ángulo inclinado. La presión interna de una botella es alta, y si el corcho es expulsado en forma brusca e inesperada, éste puede salir de la botella a una velocidad altísima, pudiendo dañar a alguien o romper algún elemento cercano, afectando una memorable experiencia.

Recuerde que al abrir un espumante, está frente a una situación especial, de gran alegría, satisfacción y orgullo, que uno quiere rememorar en el tiempo. También será una grata experiencia de consumo, en cualquier momento, que marida bien con distintos tipos de alimentos.



Las copas tienen una especial importancia en el consumo de este particular vino, siendo lo ideal una copa de cristal o de vidrio incoloro. Éstas deben ser altas, con un tallo o pie que permita tomar la copa en ese punto, de lo contrario, si se toma la copa por su cuerpo, la temperatura de su mano elevará considerablemente la temperatura del espumante que se encuentra dentro, haciendo que se pierda parte de su calidad.

La copa debe permitir ver el color, las burbujas que forman la espuma, la corona y sus sensaciones odoríficas y gustativas. El ideal es servirlo siempre con la copa ligeramente inclinada, ya que podrá manejar de mejor forma la espuma que se forma al verter el vino espumante, junto con controlar la cantidad a servir.

## WAYS OF CONSUMPTION

One of the most basic features in any experience, is how we feel about consuming a product, or receiving a service. In this sense, it is particularly relevant that the sparkling wine must always be cold, reaching the palate at around 7 degrees Celsius, or 45 degrees Fahrenheit.

Regarding the cups or glasses at the time of serving, these should not be pre-cooled in the refrigerator, since, when they are removed, they will have a thin layer of nano drops of condensed water, which can strongly deteriorate the resulting sparkling foam of the wine.

Another important feature is to hold the sparkling wine in a glass that allows viewing those millions of bubbles which come up, expressing themselves in the consumer's nose. Undoubtedly, the cup should not be cooled with an ice, to render a "cold feeling in the glass", since the condensed water unbalances the desired foam, and significantly impairs the oenological experience, as well as the quality derived from its years of storage.

When opening a sparkling wine, always carefully position the bottle in a tilted position. The internal pressure of a bottle is high, and if the cork is expelled abruptly and unexpectedly, it can come out of the bottle at a very high speed, which can cause damage, hindering a pleasant experience.

Remember that when you open a sparkling wine, you are faced with a peculiar situation - of great joy, satisfaction and pride that one wishes to remember in future times. It will also be a pleasant consumption experience, at any time, which is well paired with different types of food.

Glasses are particularly important, employing ideally colorless glass or crystal. They should be tall, with a stem or base to be used to hold the cup. Otherwise, if you take it by its cup, the temperature of your hand can significantly raise the temperature of the wine. The glass should allow you to see the color, the bubbles that form the sparkling foam, the crown, and its aroma and taste sensations.

Ideally, always serve it with the glass slightly tilted, as you can better handle the foam that is formed when pouring the sparkling wine, and better controlling the amount to be served.

# METODOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN

Existen dos métodos de producción válidos, el más antiguo es el método Tradicional, propio por Denominación de Origen de la región Champagne – Francia, llamado también "champenoise" en el resto de Francia. El segundo, es el método Charmat, que también se puede utilizar en otras regiones de Francia y del mundo. Ambas formas de producción son usadas en los diferentes países vitivinícolas del orbe.

## MÉTODO TRADICIONAL

Tiene como protagonista un monje llamado Dom Pierre Perignon (1638-1715), que desarrolló muchas técnicas en los procesos de la viticultura y de su vinificación. Fue perfeccionado en el tiempo principalmente por los aportes de Jean Antoine Chaptal, en 1801, quien logró cuantificar el azúcar añadido, y posteriormente por Louis Pasteur, que en 1857 identifica la función de la levadura, clave fundamental en la fermentación alcohólica.

Este proceso parte con dos fases de fermentación, una en la cuba, donde se produce el vino base, y la otra en botella, donde se produce la toma de espuma, botella por botella. Se introduce en ella un vino base, totalmente terminado, con sus propias características especiales, las que permiten llegar a un excelente espumante. En el interior de la botella se agregan productos enológicos, pasándose al sellado por medio de una tapa especial, y dejándola en forma horizontal, para que se produzca la fermentación al interior de la misma. Esto impide que el gas que se produce por el proceso de fermentación escape, y por el contrario, que se introduzca molecularmente al interior del vino, formando una espuma blanca llamada en francés "Perlage".

El proceso de fermentación produce impurezas naturales, que deben ser eliminadas. Esto se hace colocando las botellas en pupitres, dejándolas inclinadas con el fin de que las impurezas vayan decantando lentamente al cuello de la botella. A continuación, una vez que los sólidos están en esa zona de las botellas, estas son colocadas boca abajo en una máquina que congela la zona del cuello, donde se encuentran las impurezas. En este momento, se procede a extraer la tapa original, se eliminan dichas impurezas, se procede a llenar las botellas y se coloca el corcho definitivo. Finalmente se procede a poner un alambre que sujetá el tapón, llamado "Bozal", que ayuda a mantener el corcho puesto en la botella, evitando que la presión interior expulse el tapón recién puesto.



## METHODS OF PRODUCTION

There are two valid production methods, the oldest is the Traditional method, proper by Denomination of Origin of the Champagne – France region, also called "champenoise" in the rest of France. The second is the Charmat method, which can also be used in other regions of France and the world. Both forms of production are used in the different wine countries of the orb.

## TRADITIONAL METHOD

Comes from a monk, named Dom Pierre Perignon (1638-1715), who developed a series of winemaking process techniques. Thereafter, it was improved mainly by contributions of Jean Antoine Chaptal, who in 1801 managed to quantify the added sugar needed and later by Louis Pasteur, who in 1857 identified the role of yeast, the basic key in alcoholic fermentation. This process starts with two fermentation phases, one in the vat where the base wine is produced, and the other in the bottle, where foaming, bottle by bottle occurs. It leads to a fully finished base wine, with its own special characteristic which then leads to a sparkling wine of excellence. Inside the bottle, oenological products are added, first by originally sealing the bottles, leaving them horizontally, initiating fermentation. This prevents gas coming from the fermentation process to leave, inserting it molecularly into the wine, forming white foam, called in French "Perlage".

The fermentation process produces natural impurities, which must be removed. This is done by placing bottles on desks, leaving them inclined, so that impurities slowly decant to the necks of them. Then, once solids stay there, they are placed face down on a machine that freezes their neck areas, where impurities are held. Then the original seals are removed, and impurities are extracted. Then bottles are refilled, and final corks are placed. Finally, wires holding the corks, called "halters", are placed, that keep corks tight in the bottles, preventing the internal pressure from expelling the freshly placed corks.



## CHAMPAÑIZACIÓN / CHAMPAGNE PROCESS

- **Licor de tiraje: azúcar, vino.**
- **Liquor used: sugar, wine.**
- **Levaduras: deben ser resistentes al alcohol, capacidad para fermentar a temperaturas bajas, y ser capaces de consumir el total de azúcar.**
- **Yeasts: they must resist alcohol, and be able to ferment at low temperatures, and should be able to consume all the sugar.**
- **Oxigenación del vino y adición de alcohol.**
- **Wine oxygenation and liquor addition.**
- **Embotellación y tapado de la botella.**
- **Bottling and corking of the bottles.**
- **Segunda fermentación: 1 a 3 meses.**
- **Second fermentation: 1 to 3 months.**
- **Ambiente frío y su importancia.**
- **Cold ambient and its importance.**
- **Fin de la fermentación.**
- **End of fermentation.**
- **Agitación de botellas. (coup de poignet)**
- **Bottle shaking. (coup de poignet)**
- **Pupitres y remoción (remuage): proceso que puede durar hasta 3 años.**
- **Desks and removal (remuage): process which may last up to 3 years.**
- **Degüello (degeorgement).**
- **Deguello (degeorgement).**

**Terminando el proceso de espuma, se finaliza el espumante:**

By finishing the foaming process, the sparkling wine is finished:

- **Licor de Expedición: vino más azúcar, y de acuerdo a la dosificación, se clasificará el producto final.**
- **Liquor used: wine, plus sugar, which according to its dosage the final product is classified.**
- **Taponado.**
- **Corking.**
- **Agitación para unificar y armonizar.**
- **Agitating, to unify and harmonize the final wine.**
- **Guarda.**
- **Aging.**

## MÉTODO CHARMAT

Este método fue creado por el francés Jean-Eugène Charmat en 1907, y su diferencia con el método tradicional radica en que la segunda fermentación no se hace en botellas, sino que las burbujas se forman en estanques de acero inoxidable, también llamados Autoclaves, que permiten manejar un volumen mayor que el método tradicional. Esto implica una producción masiva e industrial del vino espumante. Se usan equipos modernos de alta tecnología para filtrar el vino terminado, dejándolo limpio antes de pasar a ser embotellado y corchado. El vino espumante embotellado queda un tiempo reposando en bodegas, antes de salir a la venta.

## CHARMAT METHOD

This method was created by the Frenchman Jean-Eugéne Charmat, in 1907. Its difference with the traditional method is that the second fermentation is not done in bottles, but bubbles are formed in stainless steel tanks, called Autoclaves, that allow handling higher volumes of wine than with the traditional method. This implies massive industrial productions of sparkling wine. High-tech and modern equipment is used to filter the finished wine, leaving it clean before being bottled and corked. The sparkling wine remains for periods of time in bodegas, being kept before going on sale.



## MÉTODO CHARMAT / CHARMAT METHOD

- Método más moderno que el Método Tradicional.
- A more modern method than the traditional one.
- Eugene Charmat lo perfecciona en 1907.
- Eugene Charmat improves upon it in 1907.
- Su diferencia principal es que se desarrolla en grandes recipientes-autoclaves.
- Its main difference is that it employs large vessels-autoclaves.
- El producto se puede obtener entre 2 a 4 semanas.
- The product can be obtained in 2 to 4 weeks.
- Costo muy inferior al Método Champenoise.
- Its costs are lower than those of the Champenoise Method.



## MERCADO DE ESPUMANTES

Para tener algunos datos de la Industria mundial del espumante, que nos permite tener mayor educación y cultura de lo que nos gusta tomar, les dejo algunos puntos relevantes para su lectura tomando como base el año 2018:

1. La producción mundial fue de 2.5 Billones de botellas, implicando un 57% más que el año 2002 tomándolo como referencia comparativa.
2. Los principales productores son por orden: (unidades botellas)

Italia	660 millones
Francia	550 millones
Alemania	350 millones
España	260 millones
Estados Unidos	162 millones
3. Por el lado del consumo, Alemania es el país de mayor dinamismo, seguido por Francia, USA e Italia.
4. Los mayores Importadores son USA y U.K., posteriormente Alemania, Bélgica y Rusia.
5. Italia produjo como les indicaba anteriormente 660 millones de botellas anualmente, de esta cifra 435 millones son de Prosecco, con Denominación de Origen Controlada muy joven, siendo esta 2009.
6. Francia produjo 550 millones de botellas, siendo el 60% aproximadamente de la región de Champagne. El resto se produce en distintas regiones del país.
  - a. Alrededor del 52% de la producción de exporta y el 48% queda para el consumo interno.
7. España produjo 260 millones de botellas, y su acción comercial involucró:
  - a. Exportó 165 millones de botellas básicamente a USA, Alemania y Bélgica.
  - b. Su Cava ha ido subiendo de precio, y han dado un paso importante de valor agregado al crear la categoría Cava Orgánico, creciendo en menos de 3 años un 76%.
8. Alemania es muy fiel a su SEKT, siendo su vino favorito. La principal y mayor Bodega del mundo se llama HENKELL, quien compro la bodega española FREIXENET, y produce el 8% de la producción mundial.
9. Estados Unidos produjo 162 millones de botellas y crece en su producción en forma anual en un 4%. Tomando los años entre el 2008 y el 2018, el consumo interno se incrementó en un 7% al año.
  - a. El consumo interno es alrededor de 300 millones de botellas, siendo la mitad proveniente del estado de California.

FUENTE: OIV Y BRITT KARLSON

## SPARKLING WINE MARKET

To have some data from the Global Sparkling Wine Industry, which allows us to have greater education and wine culture, I leave some relevant points for reading based on the year 2018:

1. Global production was 2.5 Billion bottles, involving 57% more than the year 2002 taking it as a comparative reference.

2. The main producers are by order: (bottle units)

Italy	660 million
France	550 million
Germany	350 million
Spain	260 million
United States	162 million

3. On the consumer side, Germany is the most dynamic country, followed by France, USA and Italy.

4. The largest Importers are USA and U.K., later Germany, Belgium and Russia.

5. Italy produced 660 million bottles annually, of this figure 435 million are from Prosecco, with Denomination of Origin Controlled very young, this being 2009.

6. France produced 550 million bottles, with approximately 60% of the Champagne region. The rest occurs in different regions of the country.

a. About 52% is exported, and 48% remains for domestic consumption.

7. Spain produced 260 million bottles, and its commercial action involved:

a. Exporting 165 million bottles to the USA, Germany and Belgium.

b. Their Cava has been rising in price, and they have taken an important step of added value by creating the Organic Cava category, growing in less than 3 years by 76%.

8. Germany is very loyal to its SEKT, being its favorite wine. The world's main and largest winery is called HENKELL, who bought recently the Spanish winery FREIXENET, and produces 8% of the world's production.

9. The United States produced 162 million bottles and grows in its production annually by 4%. Taking the years between 2008 and 2018, domestic consumption increased by 7% per year.

a. Domestic consumption is about 300 million bottles, half from the state of California.

SOURCE: OIV Y BRITT KARLSON



SOFISTICACIÓN DIARIA DESDE EL SIGLO XVI



CRISTAL RESISTENTE DE ALTA CALIDAD ALEMANA

Spiegelau cuenta con una larga trayectoria de éxito desde sus inicios, con la creación de espejos de fino cristal para las antiguas cortes reales europeas, a la fabricación actual de copas de cristal elegantes y resistentes para una experiencia gastronómica de alta gama. Desde 1521 combinamos la magia de la artesanía manual con las últimas tecnologías de fabricación en copas y vasos de cristal.



E U R O H O M E .

Importado exclusivamente para Chile por Eurohome  
[www.eurohome.cl](http://www.eurohome.cl) | [hola@eurohome.cl](mailto:hola@eurohome.cl)

## ELIGIENDO LA COPA PERFECTA

**SPIEGELAU**  
THE CLASS OF GLASS

El vino espumante y champagne, son las bebidas más asociadas a las celebraciones y a la seducción. Su estructura sedosa, con burbujas elegantes, las hacen los tragos más refinados del mundo que provocan en la boca y en los sentidos, un sabor único, una sensación mágica. La elección de una copa para tener la mejor experiencia posible, se vuelve un ejercicio fundamental al momento de maximizar el disfrute sensorial de burbujas, aromas, sabores y realzar la magia.

Como lo sugieren las principales cepas que dan origen a los espumantes, Pinot Noir y Chardonnay, hay copas que han conquistado muchas preferencias a nivel global para estas cepas. Spiegelau lo sorprenderá con sus copas Salute Burgundy (región del Pinot Noir) y Authentis Casual, que harán que el sabor y las burbuja confluyan en un estallido de experiencia.



Sparkling wine and champagne are drinks most associated with celebrations and seduction. Its silky structure, with elegant bubbles, make them the most refined drinks in the world that provoke a unique flavor and magical sensation, in the mouth and in the senses. Choosing a glass to have the best possible experience, becomes a fundamental exercise when it comes to maximizing the sensory enjoyment of bubbles, aromas and flavors, and to enhance the magic.

As suggested by the main strains that give rise to sparkling wines, Pinot Noir and Chardonnay, there are glasses that have conquered many global preferences for these strains. Spiegelau will surprise you with its glasses such as Salute Burgundy (Pinot Noir region) and Casual Authentis, which will make the flavor and bubble converge in a burst of experience.

NOTAS DE CATA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## NUESTROS **ESPUMANTES**





## BODEGA KAIKEN

El Caiquén es un ganso salvaje patagónico que cruza habitualmente la Cordillera de Los Andes, entre Argentina y Chile. En su vuelo va derribando fronteras y desafiando lo establecido.

Al igual que el caiquén, Aurelio Montes, fundador de la Bodega Montes en Chile, llegó a Mendoza en el año 2000 y tras sucesivos viajes descubrió viñedos generosos y gente apasionada por el trabajo. Así en el año 2001 ya no había dudas, Mendoza era el lugar perfecto para darle vida a Kaiken Wines, su ideal de lo que un gran vino debe ser. Este elegante espumoso fue elaborado bajo el Método Tradicional con las mejores uvas provenientes de un terroir único de Mendoza, el cual cumple con todas las condiciones para lograr la acidez y elegancia deseada. Las uvas de Pinot Noir y Chardonnay que se utilizan en esta mezcla provienen del famoso Valle de Uco, específicamente de la zona de Gualtallary.

The Caiquén is a wild goose from Patagonia that flies across the Andes between Argentina and Chile. By embarking on this cross-border flight the Caiquén takes up a major challenge.

Just like the Caiquén, Aurelio Montes founder of the Chilean winery Bodega Montes, made several trips across the Andes until, in the year 2000 he rediscovered Mendoza as a generous land filled with superb vines and hardworking people. In the year 2001 he realized Mendoza was the perfect place to make Kaikén Wines, which embodies everything a great wine ought to be. An extraordinary balance between richness and delicacy. Our sparkling wine is made from Pinot Noir and Chardonnay grapes, using the traditional method. Aged for two years in bottle before being released, the wine has true finesse with an extraordinary balance between richness and delicacy. It's really exceptional.



### KAIKEN BRUT

GRADO / ABV : 12,5%

VALLE / VALLEY : Gualtallary, Uco - Mendoza

\$15.900

### MÉTODO / METHOD

Tradicional

Traditional

### GUARDA / AGING

24 meses

24 months

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

### AZÚCAR / SUGAR

9,02 g. de azúcar/l.

9,02 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

A la vista, es un espumante con gran brillo y un sutil tono dorado. Se observan burbujas muy pequeñas y de gran elegancia. En nariz, hay aromas complejas de frutas, como manzana verde y toques a mantequilla en combinación con notas minerales que realzan su delicadeza. Al paladar, es fresco pero a su vez potente. Posee una acidez vivaz, un cuerpo y estructura sumamente elegante. El final es largo, con un retrogusto persistente, toques tostados y de almendras.

At sight, very bright, with subtle gold tones, and small elegant bubbles in the glass. In nose, complex aromas of fruit such as green apple, buttery touches, and interesting mineral notes that enhance its finesse. In palate, a refreshing yet powerful sparkling wine, with remarkable balance and vibrant acidity. Elegant body and structure brought forward by the Pinot Noir, and a lingering, persistent after-taste with toast and almond touches.

### MARIDAJE / PAIRING

Pescados, crustáceos, sushi, postres.

Fish, shelfish, sushi, desserts.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 7°C / 43° - 44°F





## BODEGA SPUMANTE LIMARI

Es una bodega especializada únicamente en la producción de espumantes mediante el método tradicional. Ubicada en el Valle de Limarí al norte de Chile, específicamente en el sector de Campo Lindo, a 30 km del oceano pacífico. Se trabaja la agricultura orgánica en todo el viñedo y se producen uvas Pinot Noir y Chardonnay que crecen y maduran sobre suelos calcáreos. El campo entero es ventilado y refrescado por los vientos costeros del mar y la camanchaca, junto a un sol que logra darnos una buena maduración de uvas. Se producen tres espumantes Gemma Brut, Gemma Rosé y Azur. Cada uno interpreta el lugar de origen de una forma distinta, en nariz, en boca y a la vista. Cada espumante cuenta una historia distinta de nuestro territorio. Gemma por la combarbalita y Azur por el lapislázuli, dos de las principales piedras rupestres del lugar. Como Bodega Spumante Limarí, tratamos todos los días de mantener vivo el campo y de contar la historia de nuestra zona a través del vino y sus burbujas.

It's the first winery specialized in the production of traditional method sparkling wines in Chile. Located in the Limarí Valley, in the northern part of Chile, specifically in Campo Lindo, 30 km from the Pacific Ocean. We organically grow Pinot Noir and Chardonnay grapes in calcareous soils. The entire field is refreshed by the camanchaca in the morning and the coastal winds from the sea in the afternoon, together with sun and moderate temperature, the ripeness of the fruit is ideal. Three sparkling wines are produced here, Gemma Brut, Gemma Rosé and Azur. Each one interprets the place of origin in a different way. The nose, palate and sight describe 3 different stories of our terroir. Gemma for the combarbalita and Azur for the lapislazuli, two of the main rock stones at the site. Bodega Spumante Limarí truly believes that growing our grapes in an alive ecosystem is the best way to express our story through our wine and bubbles.



Mejor Espumante 2019



**A Z U R**  
- MÉTODO TRADICIONAL -  
*Valle del Limarí*

**AZUR BRUT**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$21.990

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
36 meses  
36 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

AZÚCAR / SUGAR  
4 g. de azúcar/l.  
4 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
De color amarillo brillante de intensidad media, acompañado por burbujas pequeñas y persistentes que nacen de su larga guarda en botella. En nariz, sus aromas evocan notas cítricas a lima, flores blancas, fruta seca y las elegantes notas a pan tostado que reflejan el método tradicional. En boca, posee una amable acidez que armoniza adecuadamente con una estructura marcada por notas minerales que lo distinguen y caracterizan. Posee una buena persistencia y un destacado y único retrogusto.  
Bright yellow colour medium intensity, accompanied by small and persistent bubbles that arise from its long aging in the bottle. At the palate, it evokes citrus notes of lime, white flowers, dried fruit and the elegant notes of toast that reflect the traditional method. All this with a pleasant acidity, that harmonizes specifically with a structure marked by mineral notes that distinguish and characterize it. High persistence, an outstanding and unique aftertaste.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Armoniza perfectamente con ostras, erizos, risotto y pescados.  
It harmonizes perfectly with oysters, sea urchins, risotto and fish.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 9°C / 43° - 48°F

**GEMMA BRUT**

GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$10.990

**MÉTODO / METHOD**

Tradicional  
Champenoise

**GUARDA / AGING**

24 meses  
24 months

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**

8 g. de azúcar/l.  
8 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**

Con notas aromáticas florales del Chardonnay, se muestra fresco, joven de una vivaz acidez y notable mineralidad. Notas a duraznos secos, limón y suave salinidad del Valle del Limarí. Cuerpo envolvente y largo final.

With floral aromatic notes from Chardonnay, it is fresh and young with lively acidity and remarkable minerality. Notes of dried peaches, lemon and soft salinity from the Limarí Valley. Enveloping body and long finish.

**MARIDAJE / PAIRING**

Armoniza de forma increíble con mariscos frescos, machas, locos, ostras y ensaladas variadas.

Harmonizes in an incredible way with fresh seafood, machas, locos, oysters and various salads.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**

6° - 8°C / 43° - 48°F

**GEMMA ROSÉ**

GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$10.990

**MÉTODO / METHOD**

Tradicional  
Champenoise

**GUARDA / AGING**

24 meses  
24 months

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

**AZÚCAR / SUGAR**

8 g. de azúcar/l.  
8 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**

De color rosado claro, aroma a frutilla, cerezas rojas y notas florales como rosas, demostrando una personalidad única. En boca es de un volumen envolvente y delicado al mismo tiempo. Es muy coherente en los aromas y sabores que demuestra. Finaliza con un largo final y una efervescencia que refresca el paladar.

It has a unique personality with a light pink color and aroma of strawberries, red cherries and floral notes like roses. At the palate, it is enveloping and delicate at the same time. It is consistent in the aromas and flavors it shows, ending with a long finish and a fizz that refreshes the palate.

**MARIDAJE / PAIRING**

Armoniza muy bien con camarones, salmones, sushi, niguiris y sashimis. Preparaciones y cortes frescos de gran sabor.

Pairs very well with shrimp, salmon, sushi, niguiris and sashimis. Fresh preparations and cuts with great flavor.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**

6° - 8°C / 43° - 48°F



## EL PLACER DE COCINAR CON PRODUCTOS DE CALIDAD



CONOCE TODOS NUESTROS PRODUCTOS VISITANDO NUESTRA PÁGINA WEB  
[WWW.COOKANDBAKE.CL](http://WWW.COOKANDBAKE.CL) Y SÍGANOS EN INSTAGRAM @COOKANDBAKECHILE



LÍNEA FIERRO  
ENLOZADO



LÍNEA FIERRO  
SIN ENLOZAR



LÍNEA  
ACCESORIOS

TEL. 998715197 | [guillermo@cookandbake.cl](mailto:guillermo@cookandbake.cl)



Cooperativa Capel  
FRUTO DE PERSONAS

### COOPERATIVA AGRÍCOLA PISQUERA ELQUI LIMITADA

Uno de los primeros lugares en Chile en donde los conquistadores españoles cultivaron la vid fue en los valles transversales de Elqui y Limari. Con el correr de los siglos las uvas de los colonos se fueron adaptando y evolucionando para crear la uva "criolla", propia de nuestro país. A mediados del siglo 19, familias mineras con grandes riquezas introducen cepas francesas, que se adaptan muy bien en Chile y que hoy son el pilar de la industria del vino chileno. La uva "criolla" quedó desplazada a un segundo lugar en el mundo del vino. Viña Francisco de Aguirre, filial de Cooperativa Agrícola Pisquera Elqui y pionera en el uso de uvas criollas ha creado una nueva generación de vino espumante, con una tipicidad única. La línea Sensus espumante se caracteriza en utilizar uvas criollas Pedro Jiménez y Moscatel todas presentes en nuestro país desde antes del nacimiento de Chile. Por su parte, la línea MYLA es una innovación aplicando alta tecnología que dan una gran boca y dulzor, con base a uva Pedro Jiménez y con un toque de Cabernet Sauvignon en el caso del Rosé, dando sensación y notas frutales. Estas uvas más las condiciones de clima y suelo dan un carácter mineral, fresco, único en su especie. La cepa Pedro Jiménez de lenta madurez, proveniente de la zona baja del Valle del Limarí, se caracteriza por una alta concentración de aromas e intensos sabores. Un rescate de nuestro patrimonio.

One of the first places in Chile where the Spanish conquerors cultivated the vine was in the transverse valleys of Elqui and Limari. Over the centuries the grapes of the settlers were adapted and evolved to create the grape "criolla", typical of our country. In the mid-19th century, mining families of great wealth introduce French strains, which adapt very well in Chile and which today are the pillar of the Chilean wine industry. The "criolla" grape is displaced to a second place in the world of wine. Viña Francisco de Aguirre, a subsidiary of Cooperativa Agrícola Pisquera Elqui and a pioneer in the use of creole grapes has created a new generation of sparkling wine, with a unique characteristic. The Sensus sparkling wine line is characterized by using creole grapes Pedro Jiménez and Muscatels, all present in our country since before the birth of Chile. The MYLA line is an innovation applying high technology that gives great palate and sweetness, based on Pedro Jiménez grapes and with a touch of Cabernet Sauvignon in the case of Rosé, giving a sensation and fruity notes. These grapes plus the soil climate conditions give a mineral character, fresh, unique in its kind. The Pedro Jiménez grape has a slow maturity, coming from the lower area of the Limarí Valley, which is characterized by a high concentration of aromas and intense flavors. A rescue of our heritage.



# Sensus



**SENSUS EXTRA BRUT**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$6.190

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
3 meses  
3 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Pedro Jimenez

AZÚCAR / SUGAR  
5 g. de azúcar/l.  
5 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Color amarillo pajizo, brillante, con presencia de burbujas finas y pequeñas. A la nariz, fresco, frutal con notas cítricas y minerales. Elegante en aromas frutales y notas a pan tostado. De gran carácter. En boca, efervescente y muy fresco, con gran equilibrio, acidez y bajo dulzor. De gran carácter mineral, propio de las uvas de la parte baja del Valle de Limarí y notas a galletas. De una alta y fresca persistencia.  
Straw yellow colour, bright, with the presence of fine and small bubbles. On the nose, fresh, fruity with citrus and mineral notes. Elegant fruity aromas and notes of toasted bread. At the palate, it fills the mouth, effervescent and very fresh, with great balance, acidity and low sweetness. With great mineral character typical of the grapes of the lower Limarí Valley, with notes of biscuits. High and fresh persistence.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Es ideal como aperitivo o en maridaje con productos del mar como las ostras, caviar, ostiones y salmón.  
Ideal as an appetizer or pairing with seafood such as oysters, caviar, scallops and salmon.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 9°C / 43° - 48°F



**SENSUS BRUT ROSÉ**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$6.190

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
3 meses  
3 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
95% Pedro Jimenez, 5% Cabernet Sauvignon

AZÚCAR / SUGAR  
10 g. de azúcar/l.  
10 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Espumante de hermoso color rosado pálido, con presencia de burbujas finas y pequeñas. En nariz, fresco, frutal con notas a frutos rojos. Elegante en aromas de la segunda fermentación y de gran carácter. En boca, efervescente y muy fresco, con gran equilibrio, acidez y bajo dulzor. De gran carácter a frutas rojas. De una alta y fresca persistencia.  
Sparkling wine with a beautiful pale pink color, with the presence of fine and small bubbles. On the nose, fresh, fruity with notes of red fruits. Elegant in aromas of the second fermentation and of great character. It fills the mouth, effervescent and very fresh, with great balance of acidity and low sweetness. Great character of red fruits. High and fresh persistence.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Es ideal con frutos rojos con frutillas y frambuesas maduras y frescas. También marida con carnes de aves.  
It is ideal with red fruits, fresh ripe strawberries and raspberries. It also pairs very well with poultry meats.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 9°C / 43° - 48°F

# Sensus



**SENSUS MOSCATEL DOLCE**  
**GRADO / ABV : 9%**  
**VALLE / VALLEY : Limarí**  
**\$6.190**

**MÉTODO / METHOD**  
 Charmat, tipo Asti  
 Charmat, Asti type

**GUARDA / AGING**  
 3 meses  
 3 months

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
 50% Moscatel de Alejandría, 50% Moscatel Amarilla  
 50% Muscat of Alexandria, 50% Yellow Muscat

**AZÚCAR / SUGAR**  
 70 g. de azúcar/l.  
 70 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
 A la vista, es brillante, puro, color verde limón, con presencia de finas burbujas, persistencia media y con una corona media. En nariz, es limpio con un aroma intenso pero delicado a moscatel, piña, frutas de carozo como durazno tipo blanquillo y floral como del naranjo. En boca es dulce frutal, de acidez media alta con un carácter moscatel elegante y muy fino. Con un bajo grado alcohólico. Es de persistencia larga con un gran equilibrio, dulzor, acidez y alcohol. Es fresco, frutal y armónico.

At sight it is bright, clear, lemon green, with the presence of fine bubbles, medium persistence and with a medium crown. To the nose it is clean, with an intense but delicate aroma of muscat, pineapple, carozo fruits as white peach and floral like orange flowers. On the palate it is sweet, fruity with medium high acidity, elegant and very fine muscat character. With a low alcoholic strength. Long persistence, with a great balance, sweetness acidity and alcohol. It is fresh, fruity and harmonious.

**MARIDAJE / PAIRING**  
 Postres, en especial tortas de merengue, mil hojas, etc.  
 Desserts, especially meringue cakes, mil hojas, etc.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
 6° - 9°C / 43° - 48°F



**SENSUS BRUT**  
**GRADO / ABV : 12%**  
**VALLE / VALLEY : Limarí**  
**\$4.390**

**MÉTODO / METHOD**  
 Charmat

**GUARDA / AGING**  
 1 mes  
 1 month

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
 100% Pedro Jimenez

**AZÚCAR / SUGAR**  
 10 g. de azúcar/l.  
 10 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
 Color amarillo pajizo, brillante, con presencia de burbujas finas y pequeñas. A la nariz, fresco, frutal con notas cítricas y minerales. Elegante en aromas de la segunda fermentación y de gran carácter. En boca, efervescente y muy fresco, con gran equilibrio, acidez y bajo dulzor. De gran carácter mineral propio de las uvas de la parte baja del Valle de Limarí. De una alta y fresca persistencia.

Straw yellow color, bright, with the presence of fine and small bubbles. On the nose, fresh, fruity with citrus and mineral notes. Elegant in aromas of the second fermentation and with character. At the palate, effervescent and very fresh, with great balance acidity and low sweetness. Great mineral character typical of the grapes of the lower Limarí Valley. High and fresh persistence.

**MARIDAJE / PAIRING**  
 Es ideal como aperitivo o en maridaje con productos del mar como las ostras, caviar, ostiones y salmón.  
 Ideal as an appetizer or pairing with seafood such as oysters, caviar, scallops and salmon.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
 6° - 9°C / 43° - 48°F



# Sensus



**SENSUS DEMI SEC**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$4.390

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
1 mes  
1 month

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Pedro Jimenez

AZÚCAR / SUGAR  
23 g. de azúcar/l.  
23 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

A la vista es un producto con presencia de persistentes burbujas finas y pequeñas, es brillante de color amarillo pajizo. En nariz es fresco, frutal con notas cítricas y minerales. Elegante en aromas de la segunda fermentación con gran carácter. En boca, efervescente, muy fresco, con gran equilibrio, acidez y agradable dulzor. De gran carácter mineral propio de las uvas del bajo Limarí. De una alta y fresca persistencia.

At sight, presence of persistent fine and small bubbles, bright and straw yellow color. To the nose it is fresh, fruity with citrus and mineral notes. Elegant in aromas of the second fermentation and of great character. In the palate, it fills the mouth, effervescent and fresh, with great balance, acidity and pleasant sweetness. Of great mineral character typical of the grapes of the low Limarí Valley. High and fresh persistence.

#### MARIDAJE / PAIRING

Es ideal como aperitivo o en maridaje con productos del mar como ostras, caviar, ostiones y salmón.

Ideal as an appetizer or pairing with seafood such as oysters, caviar, scallops and salmon.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
6° - 9°C / 43° - 48°F



**MYLA EXTRA BRUT**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$6.990

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
3 meses  
3 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Pedro Jimenez

AZÚCAR / SUGAR  
5 g. de azúcar/l.  
5 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

A la vista se ven pequeñas burbujas finas con una gran corona de larga persistencia. Es brillante y de color amarillo verdoso. En nariz es fresco, floral, complejo, especiado con notas cálidas. Es elegante en aromas con gran carácter. En boca es redondo, efervescente, fresco, notas a especies, con gran equilibrio, dulzor y acidez. De gran complejidad, da la sensación de ser un brut siendo un extra brut. Una alta y fresca persistencia.

At sight you can see small fine bubbles with a large crown of long persistence. A bright and greenish yellow color. To the nose it is fresh, floral, complex, spicy with warm notes and elegant in aromas, great character. On the palate, round, effervescent, fresh, spicy notes with great balance, sweetness and acidity. Complex, it gives the feeling of being a brut being an extra brut. High and fresh persistence.

#### MARIDAJE / PAIRING

Combina bien con ostras y ostiones.  
Pairs well with oysters and scallops.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
6° - 9°C / 43° - 48°F

# MYLA



## MYLA BRUT

GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$5.990

### MÉTODO / METHOD

Charmat

### GUARDA / AGING

3 meses

3 months

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Pedro Jimenez

### AZÚCAR / SUGAR

9 g. de azúcar/l.

9 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

A la vista se ven pequeñas y persistentes burbujas finas. Una gran corona de larga persistencia. Es brillante, de color amarillo verdoso. En nariz es fresco, floral, complejo, especiado con notas cálidas. Es elegante en aromas y de gran carácter. En boca es redondo, efervescente, fresco, con gran equilibrio, dulzor y acidez. De gran carácter, estructura y fresca persistencia.

At sight you can see small and persistent fine bubbles. A large crown of long persistence. A bright and greenish yellow color. To the nose it is fresh, floral, complex, spicy with warm notes. It is elegant in aromas and with great character. On the palate, round, effervescent, fresh with great balance, sweetness and acidity. With great character, structure and a fresh persistence.

### MARIDAJE / PAIRING

Frutos del mar en especial ostras chilotas.

Seafood specially oysters from Chiloe.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 9°C / 43° - 48°F



## MYLA BRUT ROSÉ

GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$5.990

### MÉTODO / METHOD

Charmat

### GUARDA / AGING

3 meses

3 months

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

97% Pedro Jimenez, 3% Cabernet Sauvignon

### AZÚCAR / SUGAR

9 g. de azúcar/l.

9 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

A la vista se ven pequeñas y persistentes burbujas finas con una gran corona de larga persistencia. Es brillante y de color rosado pálido. En nariz es fresco, frutal, frutos rojos y complejo. Es elegante en aroma y de gran carácter. En boca, es muy redondo, frutas rojas, efervescente, fresco, con gran equilibrio, dulzor y acidez. De gran carácter y una estructura. Alta y fresca persistencia.

At sight you see small and persistent fine bubbles with a large crown and long persistence. A bright and pale pink color. On the nose it is fresh, fruity, red fruits and complex. Elegant in aroma and great character. On the palate it is round, with red fruits, effervescent, fresh, with great balance, sweetness and acidity. Great character and a structure. High and fresh persistence.

### MARIDAJE / PAIRING

Frutillas y frutos del bosque maduros y frescos.

Frutos secos.

Strawberries, fresh berries, and nuts.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 9°C / 43° - 48°F



*Dussaillant Lehmann*

### DOMAIN DUSSAILLANT - LEHMANN

Domaine Dussaillant-Lehmann es un productor boutique de vinos espumosos del Valle del Maule de Chile. El viñedo y la bodega, propiedad de una finca, se encuentra en la esquina sureste en las estribaciones de los Andes. Después de enamorarse de los clásicos champagnes de Francia, la familia de Fernando Dussaillant y Dominique Lehmann decidieron investigar si su propiedad cerca del río Longaví era adecuada para producir vinos espumosos de alta calidad. Plantaron el viñedo en el año 2010, tras visitas exploratorias a Champagne y varias regiones de vinos espumosos. Los suelos volcánicos y el clima fresco, influenciados por la proximidad a los Andes, contribuyen a producir fruta con buena acidez y frescura, factores clave para hacer excelentes bases de vino espumoso. El viñedo está plantado con Chardonnay y Pinot Noir, que van en el Dussaillant Lehmann Brut, y Gewurztraminer, que se mezcla con Chardonnay para hacer un vino blanco aromático.

Domaine Dussaillant-Lehmann is a boutique producer of sparkling wines from the Maule Valley of Chile. The estate-owned vineyard and winery are located in the southeastern corner of the Maule Valley, in the foothills of the Andes mountains. After becoming in love of the classic champagnes of France, the family of Fernando Dussaillant and Dominique Lehmann decided to investigate whether their property near the Longaví river was suited for producing high-quality sparkling wines. They planted the vineyard in the year 2010, following exploratory visits to Champagne and several sparkling wines regions. The volcanic soils and the cool climate, influenced by the proximity to the Andes, contribute to producing fruit with good acidity and freshness, key factors for making excellent sparkling wine bases. The vineyard is planted with Chardonnay and Pinot Noir, which go into the Dussaillant Lehmann Brut, and Gewurztraminer, which is blended with Chardonnay to make an aromatic white wine.



*Dussaillant Lehmann*



#### DUSSAILLANT LEHMANN BRUT

GRADO / ABV : 13%  
VALLE / VALLEY : Maule  
\$10.900

#### MÉTODO / METHOD

Tradicional  
Traditional

#### GUARDA / AGING

30 meses  
30 months

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

53% Chardonnay, 47% Pinot Noir

#### AZÚCAR / SUGAR

8,4 g. de azúcar/l.  
8,4 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Tiene aroma a manzana y pera, con cáscara de limón y pan tostado. En boca, notas cremosas de levadura, almendra tostada, durazno blanco, damasco y membrillo. El dosage complementa la acidez refrescante y las notas minerales. Aromas of fresh green apple, ripe pear, lemon peel and toasted bread crust. In palate, creamy notes of yeast, toasted almond, white peach, apricot and quince. The dosage rounds out the texture, beautifully complementing the refreshing acidity and mineral notes.

#### MARIDAJE / PAIRING

Con una buena acidez y cremoso paladar, este espumante es una buena pareja para la comida. Nuestro maridaje favorito es con salmón en una salsa holandesa, anda bien con una gran variedad de ensaladas y entradas.

With its crisp acidity and creaminess on the middle palate, this sparkling wine pairs well with food. Our favorite pairing is with a decadent hollandaise sauce over wild salmon, it also goes well with a wide assortment of salads and starters.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

8° - 10°C / 46° - 50°F



## MUJER ANDINA WINES

MUJER ANDINA WINES es un proyecto familiar que nace el año 2012 con el sueño de crear productos innovadores, bajo una filosofía preferentemente orgánica, sustentable con el medio ambiente y, por supuesto, con altos estándares de calidad en el rubro de los vinos y espumantes.

La majestuosidad de la Cordillera de Los Andes es el marco que le da su nombre a este proyecto liderado por una mujer. Él representa el trabajo de quienes vivimos a este lado del mundo, teniendo al cordón Andino como referente de culturas y etnias ricas y diversas. Pero, además, rinde homenaje a las mujeres del sur de América, quienes, siendo madres, también trabajan por materializar sus sueños y el de sus familias, y son apasionadas por lo que hacen y por lo que quieren plasmar como su legado.

MUJER ANDINA WINES is a family venture born in the year 2012 with the vision of creating innovative products under a preferably organic philosophy, sustainable with the environment and, of course, with high quality standards in the area of wines and sparkling wines.

The majesty of The Andes Mountains sets the frame that gives its name to this woman-led project. It represents the work of those of us who live on this side of the world, having the Andean range as a reference point for rich and diverse cultures and ethnic groups. But it also pays tribute to the women of South America who, as mothers, also work to make their dreams and those of their families come true, and are passionate about what they do and what they want to express as their legacy.



**LEVITA EXTRA BRUT ROSÉ ORGÁNICO**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Maipo  
\$16.990

**MÉTODO / METHOD**  
Tradicional  
Champenoise

**GUARDA / AGING**  
24 meses con sus lias.  
24 months with its lees.

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
100% Syrah, uvas orgánicas  
100% Syrah, organic grapes

**AZÚCAR / SUGAR**  
4,6 g. de azúcar/l.  
4,6 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Color rosado brillante y atractivo en la gama de la tonalidad palo de rosa. En nariz, aromas elegantes y complejos, generoso en frutos rojos como guindas y frambuesas, además de duraznos y flores blancas. En boca es complejo, intenso, equilibrado y muy frutoso. Su burbuja es elegante y fina. Tiene un ataque dinámico y amplio que se equilibra muy bien con su acidez final.

It has a bright and attractive pink color in the range of the rosewood tone. On the nose, elegant and complex aromas, generous in red fruits, such as cherries and raspberries as well as peaches and white flowers. In the mouth it is complex, intense, balanced and very fruity. Its bubbles are elegant and fine. It has a dynamic and wide attack that balances very well with its final acidity.

**MARIDAJE / PAIRING**  
El carácter gastronómico de este espumante permite acompañar desde una entrada hasta el postre. Sus taninos, suaves y redondeados, hacen una excelente armonía con salmón a la parrilla, pulpo y aves de caza. También con sushis, comida Thai o un cheesecake de frutos rojos.

The gastronomic character of this sparkling wine makes it a good companion from starters to desserts. Its soft and rounded tannins make an excellent harmony with grilled salmon, octopus or game birds. Also with sushi, Thai food or a cheesecake with red fruits.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 8°C / 43° - 46°F





Aí! BRUT  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Bío Bío  
\$9.500



MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
6 meses con sus lias.  
6 months with its lees.

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
9 g. de azúcar/l.  
9 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color amarillo pálido, es transparente y brillante. Presenta burbujas de tamaño medio, constantes y bien integradas. En nariz, tiene agradables notas cítricas como pomelo, aromas a manzana verde y durazno blanco con suaves toques de pan tostado y flores silvestres. En boca es fresco y una notable pero balanceada acidez, cremoso en el paladar, tiene un largo y equilibrado final.

At sight it's pale yellow, transparent and bright. It has medium-sized bubbles, constant and well integrated. On the nose it has pleasant citrus notes such as grapefruit and aromas of green apple and white peach, with soft touches of toast and wild flowers. On the palate it is fresh with a remarkable but balanced acidity, creamy, with a long and balanced finish.

#### MARIDAJE / PAIRING

Por su acidez y frescor, se recomienda especialmente para acompañar ostras y ceviches. También mariscos, pescados, quesos, tapas y por supuesto, ¡frutillas! Aí! qué maridaje más perfecto! ¡O simplemente disfruta tu Aí! con lo que imagines!

Due to its acidity and freshness, this sparkling wine is especially recommended to pair with oysters and ceviches. Also seafood, fish, cheeses, tapas and, of course, with strawberries! Aí! what a perfect pairing! Or simply enjoy your Aí! with whatever you imagine!

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
6° - 8°C / 43° - 46°



WINE S  
O.C

#### OC WINES

Somos una viña familiar que elabora exclusivamente espumantes de método tradicional. Queremos mostrar el gran potencial de Chile en sus diferentes terroirs y desarrollar espumantes únicos y de gran calidad. Hechos a mano desde la cosecha hasta el etiquetado, nos preocupamos de cada detalle. Juntamos tecnología moderna con técnicas artesanales, resultando en finos y modernos espumantes con un singular carácter y mucha personalidad. Desde el año 2012 elaboramos 7.000 botellas al año de espumantes de método tradicional de alta calidad. El corte de todos nuestros vinos incluye vino de reserva de varias temporadas anteriores, de 5 o 6 años, con lo cual asegura la consistencia y el estilo de la casa. Estos vinos de reserva se guardan separadamente para preservar las cualidades únicas del viñedo y el año de vendimia.

OC WINES, is a family winery, that elaborates exclusively traditional method sparkling wines. We want to show the world, the great potential of different Chilean terroirs, in developing unique high quality sparkling wines. Handmade from harvest to bottle labeling, we take care of every detail. Mixing high technology with artisan methods, resulting in modern and fine sparkling wines with a singular character and personality. We handmade 7.000 bottles each year of traditional method, high quality sparkling wine, since 2012. All our blends include reserve wines from several previous harvests, 5 or 6 years, thus ensuring the consistency and style of the house. These older wines are kept separately to preserve the unique qualities of the vineyard and vintage.





**INICIO CHARDONNAY EXTRA BRUT**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Casablanca  
\$15.000

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
30 meses  
30 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Chardonnay

AZÚCAR / SUGAR  
5,5 g. de azúcar/l.  
5,5 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Es un espumante Chardonnay extra brut del Valle de Casablanca método tradicional, el cual tiene un perfecto balance de frescura y complejidad. Elegantes aromas a fruta blanca, flores y minerales. Caluga, bollería y pan tostado es el resultado del largo tiempo de guarda en botella con sus lias. Burbujas finas y elegante, cremosidad y estructura, mezclando con frescor. Un espumante único de sabores y aromas de gran persistencia.

It's a handmade extra brut Chardonnay from Casablanca Valley, a traditional method sparkling wine, with the perfect balance between freshness and complexity. Elegant white fruit, flower and mineral aromas. Toffee, pastrie and toasted bread are the result of the long time ageing with lees in bottle. Fine and elegant bubbles, cremosity and structure, mixed with freshness. A unique sparkling wine persistent in aromas and flavours.

MARIDAJE / PAIRING  
Frutos del mar, erizos, ostras, foie gras.  
Seafood, sea urchins, oysters, foie gras.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
8° - 10°C / 46° - 50°F



**INICIO ROSÉ EXTRA BRUT**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Casablanca  
\$15.000

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
30 meses  
30 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
5,7 g. de azúcar/l.  
5,7 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Es un espumante extra brut hecho a mano de Pinot Noir del Valle de Casablanca, de método tradicional. Fruta roja, flores y aromas minerales. Caluga, pan tostado y chocolate negro, incluso tabaco son el resultado del largo tiempo de guarda con sus lias en la botella. Posee un perfecto balance en frescor y complejidad. Suaves y elegantes burbujas contribuyen a una aterciopelada sensación en la boca. Una experiencia de cremosidad y estructura, un perfecto balance de frescor.

It's a handmade extra brut Pinot Noir from Casablanca Valley, traditional method sparkling wine. Intense red fruit, flower and mineral aromas. Toffee, toasted bread, dark chocolate and tobacco, are the result of the long time ageing with lees in the bottle. A perfect balance between freshness and complexity. Soft and elegant bubbles contribute for a velvety sensation in your mouth. An experience of creaminess and structure, perfectly balanced with freshness.

MARIDAJE / PAIRING  
Salmón, comida japonesa y asiática. Ostiones a la parmesana.  
Salmon, Japanese and asian food. Parmesan scallops.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
8° - 10°C / 46° - 50°F





#### INICIO BLANC DE NOIR

GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Casablanca  
\$15.000

#### MÉTODO / METHOD

Tradicional  
Champenoise

#### GUARDA / AGING

30 meses  
30 months

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Pinot Noir

#### AZÚCAR / SUGAR

6 g. de azúcar/l.  
6 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Es un vino espumante con un profundo color rosa dorado. Con una nariz compleja, viva y suave. Intensos aromas de dulce de membrillo, ciruela, durazno, cereza negra y frutos secos dan paso a sutiles notas de moka y pan tostado. En boca tiene un espectro aromático muy amplio que se expresa en un paladar delicioso, rico y preciso. Tiene una longitud notable, marcada por un acabado salino y agradable acidez.

It's a sparkling wine with a deep golden rose colour. With complex aromas, lively and smooth. Intense aromas of quince jelly, peach plum, black cherry and dry fruits give way to subtle notes of mocha and toasted bread. In the mouth it is a very wide aromatic spectrum which is expressed in a delicious, rich and precise palate. It has remarkable length, marked by a saline finish and nice acidity.

#### MARIDAJE / PAIRING

Se marida muy bien con foie gras, caviar, charcutería y preparaciones con trufas.

It pairs very well with foie gras, caviar, charcuterie and truffle preparations.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

8° - 10°C / 46° - 50°F



#### INQUIETO BRUT

GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Casablanca  
\$10.000

#### MÉTODO / METHOD

Tradicional  
Champenoise

#### GUARDA / AGING

20 meses  
20 months

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

#### AZÚCAR / SUGAR

9,5 g. de azúcar/l.  
9,5 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Es un espumante brut de Chardonnay y Pinot Noir hecho a mano, método tradicional del Valle de Casablanca. Sus aromas son a frutos secos, peras y duraznos. Miel y fruta confitada es el resultado de la guarda en botella con sus lijas. Pequeñas e integradas burbujas tintinean con gracia en tu paladar.

It's a handmade brut from Chardonnay and Pinot Noir, traditional method from the Casablanca Valley. In nose, you can find dried fruits, pears and peach aromas. Honey and candied fruits are the result of time ageing with lees in the bottle. Tiny beautiful bubbles tickle up your palate with grace.

#### MARIDAJE / PAIRING

Ideal para un aperitivo con ostras, erizos, camarones y calamares a la romana. También carnes blancas y ensaladas. Ideal as an appetizer with oysters, sea urchins, shrimp and roman style squid. Also with meats and salads.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

8° - 10°C / 46° - 50°F





## TATIÉ

En una asociación única, dos empresas familiares, Tabali (Limarí, Chile) y Champagne Thiénot (Reims, Francia) se unen para producir espumantes de la más alta calidad a nivel mundial.

Producido con uvas Chardonnay y Pinot Noir, provenientes del afamado viñedo Talinay, un terroir único donde se combinan los suelos calcáreos y el frío clima costero del Valle de Limarí. Este espumante, vinificado con el Método Tradicional y elaborado en colaboración con este reconocido productor de la zona de Champagne, da origen a un nuevo referente en su categoría.

In a unique association, two family owned companies, Tabali (Limarí, Chile) and Champagne Thiénot (Reims, France) have joined forces to make sparkling wines of globally outstanding quality.

Made with Chardonnay and Pinot Noir grapes from the famous Talinay vineyard, a unique terroir that combines limestone soils with the cool coastal climate of Limarí Valley, this traditional method sparkling wine made in collaboration with this highly prestigious Champagne producer has set a new benchmark in its category.



**TATIÉ BRUT**  
GRADO / ABV : 11,5%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$16.990

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Traditional

GUARDA / AGING  
30 meses  
30 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
8 g. de azúcar/l.  
8 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Espumante de color amarillo pálido, con una nariz extremadamente fresca, austera, elegante y muy compleja. Gran carácter mineral, con suaves notas a levadura y pan. En boca tiene una acidez firme y equilibrada, vino vertical con burbujas muy finas, persistentes y de gran elegancia. This is a pale yellow coloured sparkling wine with an extremely fresh, austere, elegant and very complex nose. Great mineral character with soft notes of yeast and bread. On the palate it is vertical, with firm, well balanced acidity. This is a highly elegant sparkling wine with very fine, persistent bubbles.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Langosta de Juan Fernández con salsa de cilantro y perejil.  
Risotto de morella y trufas.  
Juan Fernández lobster with a sauce of coriander and parsley. Morel mushroom risotto with truffle.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
7° - 12°C / 45° - 54°F





# CASA MARÍN

D.O. LO ABARCA, CHILE

## VIÑA CASA MARÍN

Nuestra historia comienza con el sueño de su fundadora, dueña y enóloga María Luz Marín. Marilú siempre quiso establecer su bodega en Lo Abarca, pero tuvo que enfrentar muchos desafíos antes de poder lograrlo debido al clima extremo, la falta de agua y las dudas de sus pares en la industria. A pesar de las dificultades, Marilú se convirtió en el año 2000 en la única mujer en ser la fundadora dueña y enóloga de una viña en Sudamérica. Le sigue Felipe Marín, su hijo, también enólogo. Ambos son los creadores de algunos de los vinos más premiados de Chile en el extranjero en las categorías ícono y premium.

Our story begins with the dream of its founder, owner and winemaker María Luz Marín. Marilú always wanted to establish her winery in Lo Abarca, but had to face many challenges before being able to do so, due to extreme weather, lack of water and the doubts of her peers in the industry. Despite all difficulties, in the year 2000 Marilú became the only woman to be the founder, owner and winemaker of a vineyard in South America. Followed by Felipe Marín, her son, also is an oenologist. Both are the creators of some of Chile's most awarded wines abroad in the icon and premium categories.



# CASA MARÍN

D.O. LO ABARCA, CHILE

### MARÍA LUZ BRUT NATURE

GRADO / ABV : 13%

VALLE / VALLEY : San Antonio, Lo Abarca D.O.

\$39.900

### MÉTODO / METHOD

Tradicional

Champenoise

### GUARDA / AGING

36 meses

36 months

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Riesling

### AZÚCAR / SUGAR

2,8 g. de azúcar/l.

2,8 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

En nariz, aceite de limón, manzana verde, piedra mojada y un toque floral. En boca, salina, cristalina, textura fina y de bajo peso, muy elegante, de larga persistencia.

In nose, lemon oil, green apple, wet stone and a floral touch. At the palate, saline, crystalline, fine texture and low weight, very elegant and long persistence.

### MARIDAJE / PAIRING

Ostras, caviar, algunos crustáceos, salmón, foie gras, canapés de camarones y ensalada de tomates con queso parmigiano.

Oysters, caviar, some shellfish, salmon, foie gras, shrimp canapes and tomato salad with parmesan cheese.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

8° - 10°C / 46° - 50°F



# Casillero del Diablo

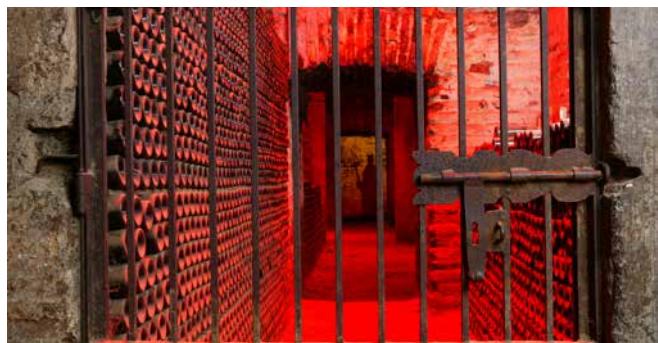
## VIÑA CONCHA Y TORO

Cuenta la historia que hace más de 130 años Don Melchor Concha y Toro, fundador de Viña Concha y Toro, se reservó una pequeña partida de los mejores vinos que allí se producían. Al percatarse de que algunas botellas desaparecían durante la noche, difundió el rumor de que en aquel lugar habitaba el Diablo. Desde ese entonces ninguna botella volvió a desaparecer. Hoy, Casillero del Diablo es la marca emblema de Viña Concha y Toro, y sus distintas líneas cautivan a millones de personas en más de 140 países. En la actualidad, Casillero del Diablo fue galardonada por tercer año consecutivo como La Segunda Marca de Vinos más Poderosa del Mundo y la Primera de Latinoamérica, según la consultora inglesa Wine Intelligence.

El Espumante Devil's Brut fue creado para aquellos que saben disfrutar de cada momento en un gran entorno y con la mejor compañía y sin restricciones ni complicaciones, con un toque de distinción y estilo innovador.

As the story goes, more than 130 years ago Don Melchor Concha y Toro, founder of Viña Concha y Toro, reserved a small batch of the best wines that were produced by the vineyard. Noticing that some bottles disappeared during the night, he spread the rumour that the devil lived there. Since then, no bottle has ever disappeared again. Today, Casillero del Diablo is the emblematic brand of Viña Concha y Toro, and its different lines captivate millions of people in more than 140 countries. Recently, Casillero del Diablo was awarded for the third consecutive year as the Second Most Powerful Wine Brand in the World and the First in Latin America, according to the English consulting firm Wine Intelligence.

Devil's Brut sparkling wine was created for those who know how to enjoy each moment in a great setting and with the best company, without restrictions or complications, with a touch of distinction imposed by its groundbreaking style.



### DEVIL'S BRUT

GRADO / ABV : 12%

VALLE / VALLEY : Limarí

\$ 5.490

### MÉTODO / METHOD

Charmat

### GUARDA / AGING

Sin guarda

No aging

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

93% Chardonnay, 7% Pinot Noir

### AZÚCAR / SUGAR

11,2 g. de azúcar/l.

11,2 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color amarillo pálido, este espumante presenta delicadas notas cítricas, junto con toques minerales. La mineralidad se hace notar también en boca, siendo acompañada por una rica y balanceada acidez. With a pale yellow colour, this sparkling wine has delicate citrus notes, along with mineral touches. The minerality is also noted in mouth, accompanied by a rich and balanced acidity.

### MARIDAJE / PAIRING

Ideal para acompañar todo tipo de aperitivos, diversos tipos de quesos y mariscos frescos.

Ideal to accompany all kinds of appetizers, different types of cheeses and fresh seafood.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 8°C / 43° - 46°F



## VIÑA CONCHA Y TORO - SBX

SBX es un espumante que tiene una gran trayectoria en nuestro país. Elaborado por prestigiosos enólogos que han desarrollado vinos espumantes desde mediados de la década del 60 bajo el método Charmat. SBX es un espumante que ofrece una gran relación precio-calidad que hoy se encuentra disponible en tres variedades: Brut, Demi-Sec y Moscato. Cada una de ellas brinda un momento único para disfrutar y compartir.

SBX is a Sparkling Wine with an extensive tradition in our country. Created by prestigious wine-makers who have developed sparkling wines since the mid-1960's using the Charmat method. SBX is a sparkling wine that offers a great price-quality relationship, and is present in three different varieties: Brut, Demisec and Moscato. Each of these provide a unique moment to enjoy and share.



### SBX BRUT

GRADO / ABV : 12,3%

VALLE / VALLEY : Central

\$4.490

### MÉTODO / METHOD

Charmat

### GUARDA / AGING

2 meses

2 months

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Chardonnay

### AZÚCAR / SUGAR

9,9 g. de azúcar/l.

9,9 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pálido con tonos verdosos. Intensos aromas frutales con notas de levadura. Al paladar, chispeante, fresco, persistente y balanceado.

Pale yellow colour with greenish tones. Intense fruity aromas with light notes of yeast. In terms of taste, sparkling, fresh, persistent and balanced.

### MARIDAJE / PAIRING

Como aperitivo o con pescados suaves y mariscos, especialmente ostras.

As an appetizer or with soft fish and seafood, especially oysters.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

7° - 9°C / 45° - 48°F

**SBX DEMI SEC**

GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Central  
\$4.490

**MÉTODO / METHOD**

Charmat

**GUARDA / AGING**

2 meses  
2 months

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**

100% Chardonnay

**AZÚCAR / SUGAR**

23,7 g. de azúcar/l.  
23,7 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**

Color amarillo verdoso, limpio y brillante. Intensos aromas frutales con suaves notas de levadura. Al paladar, chispeante, fresco, persistente y balanceado.  
Pale yellow colour with greenish tones. Intense fruity aromas with light notes of yeast. In terms of taste, fresh, persistent and balanced.

**MARIDAJE / PAIRING**

Como aperitivo o con pescados suaves y mariscos.  
As an appetizer or with soft fish and seafood.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**

7° - 9°C / 45° - 48°F

**SBX MOSCATO**

GRADO / ABV : 11,7%  
VALLE / VALLEY : Itata y Limari  
\$4.490

**MÉTODO / METHOD**

Charmat

**GUARDA / AGING**

1 mes  
1 month

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**

100% Moscatel Alejandria  
100% Muscat of Alexandria

**AZÚCAR / SUGAR**

55,2 g. de azúcar/l.  
55,2 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**

Color amarillo verdoso. Aroma frutal y especias. Al paladar, chispeante, dulce y bien balanceado.  
Pale with green hints. Intense flowery, fruity aroma with minty notes. In terms of taste, sparkling, fresh and well balanced.

**MARIDAJE / PAIRING**

Como aperitivo o con ensalada de frutas.  
As an appetizer or with fruit salads.

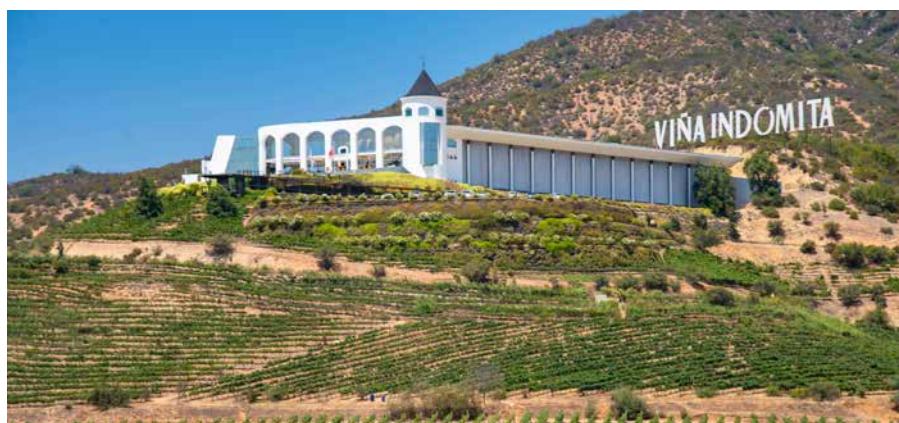
**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**

8° - 10°C / 46° - 50°F

## VIÑA INDÓMITA

Indómita nació en el año 2001 con el objetivo de diferenciarse del resto de los viñedos chilenos a través de la calidad de sus productos. Por esta razón, es una de las pocas viñas que posee sus viñedos en los Valles de Casablanca y Maipo, dos de los principales y más importantes en Chile para la producción de vinos blancos y tintos, respectivamente. En estos años, Indómita se ha establecido como una de las principales bodegas de Chile, con exportaciones a más de 50 países y una capacidad de producción y almacenamiento de más de 27 millones de litros. Desde el viñedo hasta las botellas, las uvas y el vino posterior se monitorean cuidadosamente para obtener la mejor expresión de nuestra tierra. La bodega se encuentra en el Valle de Casablanca, a 70 km de Santiago y a 40 km de Valparaíso, uno de los puertos más importantes de Chile. Indómita tiene tanques de acero inoxidable y una sala de barriles, construida dentro de la colina, capaz de almacenar 2.000 barriles de roble. Esta sala de guarda está regulada naturalmente en términos de temperatura y humedad gracias a su construcción única.

Indomita was established in the year 2001 with the objective of differentiating itself from the rest of the Chilean vineyards through the quality of its products. For this reason, it is one of the few with ownership in the Casablanca and Maipo Valleys, two of the main and most important in Chile for the production of white and red wines, respectively. Since then, Indómita has established itself as one of the main wineries in Chile, with exports to more than 50 countries and a production and storage capacity of more than 27 million liters. From the vineyard to the bottles, the grapes and the subsequent wine are carefully monitored to obtain the best expression of our land. The winery is located in the Casablanca Valley, 70 km from Santiago and 40 km from Valparaíso, one of the most important ports in Chile. Indomita has stainless steel tanks and a barrel room, built within the hill, capable of storing 2,000 oak barrels. This cellar is naturally regulated in terms of temperature and humidity thanks to its unique construction.



**INDOMITA BRUT**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Casablanca  
\$6.490

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
1 a 3 meses  
1 to 3 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
12 g. de azúcar/l.  
12 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Color amarillo pálido con tintes rosados, casi acerado. Sugerente espuma blanca como corona de miles de burbujas, persistentes e incansables. Notas frutales de pomelo, manzana verde, pan fresco y durazno blanco. En boca es fresco y sabroso, con muy buena acidez, cremoso y largo final.  
Pale yellow color with pinkish tints, almost steely. Suggestive white foam as the crown of thousands of bubbles, persistent and tireless. Fruity notes of grapefruit, green apple, fresh bread and white peach. The palate is fresh and tasty, with very good acidity, creamy and a long finish.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Un gran aperitivo, de grata acidez y fresco, perfecto para buena compañía. Mariscos, peces y crustáceos frescos o cocidos. Alternativa para carpaccio de pulpo, machas a la parmesana o locos con salsa verde. Cortes de carne fría, jamones. ¡La versatilidad del maridaje permite alternativas como pizza o hamburguesas!

A great appetizer, with pleasant acidity and freshness, perfect for good company. Seafood, fish and shellfish fresh or cooked. Alternatives for octopus carpaccio, clams with parmesan cheese or abalone with green sauce. Cold cuts of meat, hams. The versatility of the pairing allows alternatives such as pizza or hamburgers!

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
4° - 6°C / 39° - 43°F



**INDOMITA ROSÉ**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Casablanca  
\$6.490

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
1 a 3 meses  
1 to 3 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
90% Pinot Noir, 10% Pinot Gris

AZÚCAR / SUGAR  
11,5 g. de azúcar/l.  
11,5 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Pálido color palo de rosa, de sobrio matiz sin excesos ni timidez. Desde toda la copa brotan rosarios de pequeñas burbujas. Sus aromas evocan fruta roja fresca tipo fresa, cereza y guinda ácida, Complejo en nariz y boca, adecuado balance, frescura y cremosidad.

Pale rosewood color, with a sober undertone without excess or shyness. From the entire cup rosaries of small bubbles sprout. Its aromas evoke fresh red fruit like strawberry, cherry and sour cherry, complex in the nose and mouth, proper balance, freshness and creaminess.

#### MARIDAJE / PAIRING

Frescura para aperitivo y cocteles, junto a acompañamientos para postres y sobremesa. Alternativas como queso de cabra con salsa de frutilla, carpaccio de salmón, cortes de salmón, sashimi o sushi. Compañía ideal para postres con contraste de acidez y amargor, por ejemplo brownie de chocolate con frutos del bosque, helado de pistachio con frutillas y turron de almendras.

Freshness for appetizers and cocktails, ideal to accompany desserts and after dinner. Alternatives like tapas of goat cheese with strawberry sauce, salmon carpaccio, cuts of salmon, sashimi or sushi. Ideal to accompany desserts with contrast of acidity and bitterness, for example chocolate brownie with forest fruits, pistachio ice cream with strawberries and almond nougat.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
4° - 6°C / 39° - 43°F



## VIÑA LA ROSA

Los trabajadores de los viñedos se refieren cariñosamente a la palmera más alta "La Capitana" como un saludo a su estatura y liderazgo. Vinos elaborados a partir de lotes cuidadosamente seleccionados y que reflejan la esencia de La Rosa, guiando nuestro compromiso de producir vinos de terroir sostenibles y embotellados en las que la tradición nutre nuestra curiosidad. Espumantes frescos, suaves y delicados, con un extraordinario equilibrio entre frutas y la complejidad aportada por el envejecimiento sobre lijas.

Vineyard employees affectionately refer to the tallest palm tree as "La Capitana" a greeting to its stature and leadership. Wines crafted from carefully selected lots reflect the essence of La Rosa, guiding our commitment to produce sustainable estate-bottled terroir wines in which tradition nourishes our curiosity. Fresh, soft and delicate Sparkling Wines, with an extraordinary balance between fruit and the complexity brought by aging on lees.





**LA CAPITANA BLANC DE BLANC BRUT RESERVE**  
**GRADO / ABV : 12%**  
**VALLE / VALLEY : Cachapoal**  
**\$6.000**

**MÉTODO / METHOD**  
Charmat

**GUARDA / AGING**  
5 meses en lías / 6 meses en botella.  
5 months on the lees / 6 months in bottles.

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
98% Chardonnay, 2% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**  
5,5 g. de azúcar/l.  
5 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
En nariz es delicada con un extraordinario balance de complejidad y fineza, con aromas cítricos, manzanas verdes, peras y duraznos. En boca de entrada suave y voluminosa, resalta su complejidad, frutosidad y frescura.  
In nose it is delicate with an extraordinary balance of richness and finesse, with citric aromas and green apples, peaches and pears. In palate it is soft and voluminous in mouth, fresh, complex and fruity.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Excelente para maridar caviar, salmón ahumado y mariscos. También combina muy bien con entradas cuyo principal ingrediente es salado, como tocino, prosciutto o tomates deshidratados. Se aconseja así mismo probar este vino espumante con pescado al horno, aves, ternera preparados de distintas formas, y con quesos suaves.  
Excellent pairing with caviar, smoked salmon and seafood. Also pairs well with salads, bacon, prosciutto or dry tomatoes. It is also advisable to try this sparkling wine with baked fish, poultry, beef prepared in different ways, and with soft cheeses.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 9°C / 43° - 48°F



**LA CAPITANA ROSE DE NOIR BRUT RESERVE**  
**GRADO / ABV : 12%**  
**VALLE / VALLEY : Cachapoal**  
**\$6.000**

**MÉTODO / METHOD**  
Charmat

**GUARDA / AGING**  
5 meses en lías / 6 meses en botella.  
5 months on the lees / 6 months in bottles.

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
100% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**  
5 g. de azúcar/l.  
5 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Color salmón con tintes cereza, pequeñas y delicadas burbujas. En nariz ofrece exquisitos aromas a frutillas silvestres y frutas rojas. En paladar es cremoso y fresco con una intensa expresión de frutos rojos. Elegante y persistente.  
Salmon color with cherries sparkles, small and delicate bubbles. The nose offers hints of wild strawberries and red fruits. On the palate its creamy and fresh, with an intense expression of red fruits. Elegant and persistent.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Color, un vino versátil para disfrutar al aire libre. Marida muy bien con queso brie, jamón, salmón ahumado, ensaladas, verduras grilladas, y berries cubiertos con chocolate. También es un socio perfecto de la comida Japonesa y Tailandesa.  
A versatile sparkling wine for outdoor entertaining. Pairs nicely with brie, smoked salmon, summer salads, grilled vegetables and chocolate covered berries. A perfect partner for Japanese and Thai food.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 9°C / 43° - 48°F



**LEYDA**  
COOL.COASTAL.CHILEAN.

## VIÑA LEYDA

Después de una larga búsqueda, solo a 4 km del Océano Pacífico, encontramos un lugar excepcional en el valle costero de Leyda, donde elaboramos vinos con identidad. Las uvas de este vino provienen de nuestro viñedo "El Maiten", ubicado a sólo 12 km del Océano Pacífico.

Este vino 100% Chardonnay proviene del Cuartel N° 5, uno de los cuarteles más fríos del costero Valle de Leyda. El Cuartel N° 5 tiene exposición sur-poniente, por lo que recibe la influencia directa de las brisas marinas haciendo que la madurez de la uva en este cuartel sea aún más lenta.

After a long search, only 4 km from the Pacific Ocean, we find an exceptional place in the coastal valley of Leyda, where we make wines with identity. The grapes for this wine come from our vineyard "El Maiten", located just 12 km from the Pacific Ocean.

This 100% Chardonnay wine comes from Barracks N° 5, one of the coldest barracks located in the coastal Leyda Valley. Barracks N° 5 has south-west exposure, so it is directly influenced by sea breezes making the ripeness of the grapes in this barracks even slower.



**LEYDA**  
COOL.COASTAL.CHILEAN.



**LEYDA EXTRA BRUT**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Leyda  
\$12.990

MÉTODO / METHOD  
Champenoise

GUARDA / AGING  
18 meses  
18 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Chardonnay

AZÚCAR / SUGAR  
5,5 g. de azúcar/l.  
5,5 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
A la vista, corona blanca y persistente, con burbujas pequeñas y constantes. En nariz, fiel exponente de clima frío, este espumante muestra la mineralidad del Valle de Leyda con notas cítricas y frescas, manzana verde y notas florales junto a suaves notas de pan tostado aportando complejidad. En boca, es fresco y cítrico, con una acidez crujiente y punzante que alarga el paladar.

A white and persistent crown, with small and constant bubbles. In nose, true exponent of cold weather, this sparkling wine shows the minerality of the Leyda Valley with citrus and fresh notes, green apple and floral notes along with soft notes of toasted bread providing complexity. In palate, it is fresh and citrus, with a crisp and sharp acidity that elongates the palate.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Ostras crudas con topping cítrico, tártaro de atún con toques Thai, y risotto con trufa.  
Raw oysters with citrus topping, tuna tartar with Thai touches, and risotto with truffles.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
8°C / 46°F



## VIÑA LOS CASTAÑOS

Fue plantada en el año 2000 por Alejandro Herbach Hess y Christian Sotomayor Hess, en la ribera del río Pilmaiquén comuna de San Pablo en Osorno, X Región. Son 1,4 ha que dan origen a la marca "Ribera Pellín" en honor a un Roble apellinado y centenario en medio de la viña. Ribera Pellín presenta principalmente un espumante Brut Nature, blancos de la zona, Chardonnay y Pinot Noir.

Dadas las condiciones climáticas, estos productos son un fiel reflejo de las condiciones extremas de la zona y sus suelos trumaos ácidos y pedregosos. La viña se plantó en una ladera de exposición norte para aprovechar el sol y luminosidad al máximo.

It was planted in 2000 by Alejandro Herbach Hess and Christian Sotomayor Hess, on the Pilmaiquén riverbank, district of San Pablo in Osorno, X Region. There are 1.4 ha that give rise to the "Ribera Pellín" brand in honour of a centenary oak tree in the middle of the vineyard. Ribera Pellín mainly presents a Brut Nature sparkling wine, local whites, Chardonnay and Pinot Noir.

Given the climatic conditions, these products are a true reflection of the extreme conditions of the area and its acid, spongy and stony soils. The vineyard is planted on a slope, facing north, making the most of the scarce sun and luminosity.



RIBERA PELLÍN OSORNO · CHILE · EXTREME SOUTHERN WINES



**RIBERA PELLÍN BRUT NATURE**  
GRADO / ABV : 12 %  
VALLE / VALLEY : Pilmaiquén  
\$25.000

**MÉTODO / METHOD**  
Tradicional  
Champenoise

**GUARDA / AGING**  
40 meses sobre las lijas.  
40 months on the lees.

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**  
0,3 g. de azúcar/l.  
0,3 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Producido de una mezcla de Chardonnay y Pinot Noir, presenta un color brillante y limpio, de tonos amarillos claros y reflejos verdes muy vivos. Pasa por una guarda de 40 meses sobre las borras lo que le da un aroma muy fresco y característico a levadura y tostado. Agradablemente seco, complejo y muy persistente en boca. De burbujas muy finas y notable corona. Puede mejorar con algo más de guarda. Produced from a cuvée of Chardonnay and Pinot Noir that spent 40 months on lees, it shows yellow shiny colour with pale green hues. Fresh toasty nose with hints of yeast. It's complex in the palate, toasty and bone dry with tiny bubbles and remarkable length. It's only improved with an extra year in bottle.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Perfecto tomarlo solo o para acompañar ostras, quesos y notable con fresas frescas y dulces.  
Perfect by itself, or to pair with oysters, cheeses and fresh sweet strawberries.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
7°C- 9°C / 45° - 48°F



TIM ATKIN CHILE 2020 SPECIAL REPORT



## VIÑA MISIONES DE RENGO

Misiones de Rengo, la marca de vinos N° 1 en ventas en Chile, ahora nos sorprende con su portafolio de espumantes, que destacan por su frescura y alta calidad.

Su amplia variedad de productos, provenientes de diversos valles costeros de Chile, está compuesto por las variedades Brut, Demi Sec, Rosé y Moscato que abarcan distintos niveles de dulzor, posicionándose como una excelente alternativa para cada estilo de consumidor.

Misiones de Rengo, N° 1 wine brand in sales in Chile, now surprises us with its portfolio of sparkling wines, which stand out for their freshness and high quality.

Its wide portfolio of products, from various coastal valleys of Chile, consists of the varieties Brut, Demi Sec, Rosé and Moscato which cover different levels of sweetness, positioning itself as an excellent alternative for each style of consumers.



**MISIONES DE RENGO BRUT**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Casablanca  
\$4.890

**MÉTODO / METHOD**  
Charmat

**GUARDA / AGING**  
1 año en autoclave.  
1 year in autoclave.

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**  
14 g. de azúcar/l.  
14 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Color amarillo pálido. Corona persistente y pequeñas burbujas. Aroma, tiene un perfil muy fresco donde destacan notas cítricas y florales. En boca, acidez muy bien equilibrada, le da un carácter fresco y vibrante. Buen volumen y persistencia.

Pale yellow color. Persistent crown and small bubbles. Aroma, it has a very fresh profile where citrus and floral notes stand out. In palate, well balanced acidity, it gives a fresh and vibrant character. Good volume and persistence.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Almejas, machas, ceviche y quesos.  
Clams, machas, ceviche and cheeses.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
8°C / 46°F



#### MISIONES DE RENGO DEMI SEC

GRADO / ABV : 12,5%

VALLE / VALLEY : Casablanca, Maipo, Maule  
\$4.890

#### MÉTODO / METHOD

Charmat

#### GUARDA / AGING

1 año en autoclave.  
1 year in autoclave.

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Semillón

#### AZÚCAR / SUGAR

40 g. de azúcar/l.  
40 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color, amarillo pálido con reflejos dorados. Corona persistente y pequeñas burbujas. Aroma, tiene un perfil de frutas de carozo tipo durazno blanco. En boca, equilibrado, final persistente, dulce y notas a tostado.

Pale yellow color with golden reflections. Persistent crown and small bubbles. Aroma, it has a fruit profile of carozo as white peach. In palate, balanced, persistent finish, sweet and toasted notes.

#### MARIDAJE / PAIRING

Platos agridulces como comida China y aquellos picantes de la comida Tailandesa, Japonesa y Nikkei.

Bittersweet dishes like Chinese food and those spicy Thai, Japanese and Nikkei food.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

8°C / 46°F



#### MISIONES DE RENGO ROSÉ

GRADO / ABV : 12,3%

VALLE / VALLEY : Casablanca y Curicó  
\$4.890

#### MÉTODO / METHOD

Charmat

#### GUARDA / AGING

1 año en autoclave.  
1 year in autoclave.

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Pinot Noir

#### AZÚCAR / SUGAR

40 g. de azúcar/l.  
40 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color, suave rosado brillante. Aroma, fruta roja madura como frambuesa.

Soft bright pink color. Aroma, ripe red fruit such as raspberry and cherry. In palate, balanced and refreshing.

#### MARIDAJE / PAIRING

Salmón a la plancha y mix de verduras, frutos secos, cranberries.

Grilled salmon and mixed vegetables, dried fruits, cranberries.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

8°C / 46°F



## NOTAS DE CATA



**MISIONES DE RENGO MOSCATO**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Elqui  
\$4.890

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
1 año en autoclave.  
1 year in autoclave.

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Moscatel  
100% Muscat

AZÚCAR / SUGAR  
40 g. de azúcar/l.  
40 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Color, amarillo pálido. Corona persistente y pequeñas burbujas. Aroma, tiene un perfil muy fresco donde destacan notas cítricas y florales. En boca, acidez muy bien equilibrada, dándole un carácter fresco y vibrante. Buen volumen y persistencia.  
Pale yellow color. Persistent crown and small bubbles. Aroma, it has a very fresh profile where citrus and floral notes that stand out. In palate, well balanced acidity, giving it a fresh and vibrant character. Good volume and persistence.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Postre a base de maracuya y/o naranja.  
Dessert based on passion fruit and/or orange.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
8°C / 46°F



## VIÑA MONTES

Con el lanzamiento del primer Montes Alpha en el año 1988, y la seguridad de que Chile tenía un potencial sin explotar como una denominación de vinos de calidad, Montes fue la primera viña chilena dedicada a los vinos de alta gama. Hoy en día, Aurelio Montes continúa liderando el área de la vinificación con la misma pasión que el primer día, siendo pionero y abriendo constantemente nuevos caminos en el mundo del vino. Hace unos 4 años, vimos que el consumo de espumantes en el mundo crecía. Nos dimos un tiempo y le dimos vida a un espumante vinificado usando el método tradicional, buscando complejidad, delicadeza y que sea muy amigable tanto en boca como nariz. Es así como nació nuestro Sparkling Angel, que va siempre de la mano y protegido por un lindo Ángel.

With the launch of the first Montes Alpha in the year 1988, and the assurance that Chile had untapped potential as a denomination of quality wines, Montes was the first Chilean vineyard dedicated to high-end wines. Today, Aurelio Montes continues to lead the area of winemaking with the same passion as the first day, being a pioneer and constantly opening new paths in the world of wine. About 4 years ago, we saw the consumption of sparkling wine in the world increasing. In time we gave life to a vinified sparkling wine using the traditional method, looking for complexity, delicacy and being friendly both in mouth and nose. This is how our Sparkling Angel was born, who always goes hand in hand and protected by a nice Angel.



**SPARKLING ANGEL BRUT**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Zapallar  
\$15.900

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Traditional

GUARDA / AGING  
36 meses  
36 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

AZÚCAR / SUGAR  
7 g. de azúcar/l.  
7 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
En nariz se destacan aromas a flores blancas, frutas frescas, migas de pan y tostados suaves de frutos secos, avellanas y nueces. En boca es balanceado, de buena acidez, con chispeante y fina espuma, cremoso, sedoso en paladar medio y con un fresco, persistente retrogusto frutal.

In nose aromas of white flowers, fresh fruits, breadcrumbs, and light toast stand out, with notes of dried fruit, hazelnut, and walnut. In palate it is well balanced with good acidity and fine, crisp foam. Creamy and silky on the mid palate with a fresh, fruity, and persistent finish.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Mariscos, ensaladas, crustáceos, sushi.  
Seafood, salads, shellfish, sushi.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 7°C / 43° - 44°F



# MORANDÉ

*Espíritu Pionero*

## VIÑA MORANDÉ

Desde su fundación en el año 1996, Viña Morandé se ha caracterizado por su constante espíritu pionero que no sólo la llevó a descubrir el potencial vitivinícola del Valle de Casablanca, sino también a explorar audaces formas de trabajar los viñedos y a introducir innovadoras técnicas de vinificación. Además de ser pionera en el rescate de variedades olvidadas en Chile, Viña Morandé ha desarrollado un portafolio de finos espumantes elaborados con el Método Tradicional, de segunda fermentación en la botella. A su premiado Brut Nature, la bodega agrega hoy un Extra Brut elaborado con uvas del Valle del Limarí y usando el Método Charmat. Se trata de un vino joven, versátil e informal, liviano de calorías y de culpas, ideal para disfrutar en cualquiera circunstancia.

Since its founding in the year 1996, Viña Morandé has been broadly recognized for its constant pioneering spirit which has not only led it to discover the wine potential of the Casablanca Valley, but also to explore bold ways of working the vineyards and to introduce innovative winemaking techniques. In addition to being a pioneer in rescuing forgotten varieties in Chile, Viña Morandé has developed a portfolio of fine sparkling wines made using the Traditional Method, with the second fermentation in the bottle. To its award-winning Brut Nature, the winery is now adding an Extra Brut made with grapes from the Limarí Valley and using the Charmat Method. This is a young, versatile and informal wine, light in calories and guilt, ideal to enjoy in any circumstance.



MORANDÉ  
*Espíritu Pionero*



**MORANDÉ BRUT NATURE**  
GRADO / ABV : 13%  
VALLE / VALLEY : Casablanca  
\$19.990

**MÉTODO / METHOD**  
Tradicional  
Traditional

**GUARDA / AGING**  
36 meses  
36 months

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**  
2,96 g. de azúcar/l.  
2,96 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
De color amarillo pálido y leves tonos de laca. Aromas complejos de frutas frescas y flores secas, pan de miel horneado, vainilla y horchata. En boca, gran cuerpo, levemente graso y de fresca acidez, sus burbujas le confieren un elegante equilibrio de sabores. Fino, destacado, persistente y de prolongado final.

Pale golden yellow color and slight hues of mother-of-pearl. In nose, complex fresh fruits and dried flowers, baked honey bread, vanilla and horchata. At the palate, full bodied, slightly greasy and with fresh acidity, its bubbles give an elegant balance of flavors. Fine, outstanding, persistent and with a long finish.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Ideal como aperitivo o acompañado con platos de pescado y marisco, quesos, carne blanca o pasta. Marida muy bien también con postres.  
Ideal as an appetizer or accompanied with fish and seafood dishes, cheeses, white meat, or pasta. It pairs very well with desserts.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
7° - 9°C / 45° - 48°F





## MORANDÉ

Espíritu Pionero

### MORANDÉ EXTRA BRUT

GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Limarí  
\$6.990

#### MÉTODO / METHOD

Charmat

#### GUARDA / AGING

Sin guarda  
No aging

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

85% Chardonnay, 15% Pinot Gris  
85% Chardonnay, 15% Pinot Gris

#### AZÚCAR / SUGAR

5,2 g. de azúcar/l.  
5,2 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color amarillo brillante con tonos dorado. Aromas que evocan a notas frutales, intensas, persistentes y con un toque cremoso, como mantequilla. En boca, buen cuerpo, acidez prolongada, lo que otorga frescor y un final prolongado.

Bright yellow color with golden tones. Aromas that evoke fruity, intense, persistent notes with a creamy touch, such as butter. At the palate, good body, prolonged acidity, which gives freshness and a long finish.

#### MARIDAJE / PAIRING

Ideal como aperitivo o acompañado con platos de pescado y marisco, quesos, carne blanca o pasta. Marida muy bien también con postres.

Ideal as an appetizer, or accompanied with fish and seafood dishes, cheeses, white meat or pasta. It pairs very well with desserts.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

7° - 9°C / 45° - 48°F

#### NOTAS DE CATA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

## VIÑA PEREZ CRUZ

Viña Perez Cruz, esta situada en el Valle del Maipo Alto, a los pies de la cordillera de los Andes. Destaca por sus excelentes suelos y tener toda la producción y embotellamiento en origen. El fundo fue comprado en el año 1963 por Pablo Perez Zañartu y el proyecto de la viña comienza el año 1994, con las primeras plantaciones. En el año 2002 Perez Cruz vinifica sus primeros vinos con la marca Perez Cruz. La armoniosa arquitectura de la bodega destaca por su innovación y amabilidad con el entorno. Producimos vinos tintos, frescos con expresión vibrante a fruta, acides natural y taninos suaves. Con el objetivo de "refrescar" nuestro catálogo de vinos y de tener un vino para nuestras recepciones y celebraciones, en 2015 decidimos realizar este espumante vinificado bajo Método Tradicional con variedades tintas de nuestro Viñedo Liguai. Es así como nace Blancdenoir, partida muy limitada de este Extra Brut hecho a partir de Cabernet Franc y Malbec.

Viña Perez Cruz, is located in the Alto Maipo Valley at the foot of the Andes mountains. It stands out for its excellent soils, all wines produced and bottled in origin. The estate was purchased in the year 1963 by Pablo Perez Zañartu, and the vineyard project begins in 1994, with the first plantations. In the year 2002 Perez Cruz vinifys its first wines with the Perez Cruz brand. The harmonious architecture of the winery stands out for its innovation and environmental friendliness. We produce red wines, fresh with vibrant fruit expression, soft tannins and natural acidity. Aiming to "refresh" our wine catalogue and having a wine for our receptions and celebrations, in the year 2015 we decided to make this sparkling wine under the Traditional Method with red varieties from our Liguai Vineyard. That is how Blancdenoir was born, being only a limited production of this Extra Brut made from Cabernet Franc and Malbec.



### BLANCDENOIR EXTRA BRUT

GRADO / ABV : 12,5%

VALLE / VALLEY : Maipo

\$19.990

### MÉTODO / METHOD

Tradicional

Traditional

### GUARDA / AGING

20 meses

20 months

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

50% Cabernet Franc, 50% Cot (Malbec)

### AZÚCAR / SUGAR

0,19 g. de azúcar/l.

0,19 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Espumante con notas anisadas y tostadas propias de su método de elaboración, con toques de finas hierbas clásicas del Maipo Andes. En boca se muestra con peso y algo estructurado con buen impacto en boca media dejando un leve amargor final aportando "largo" al vino. A sparkling wine with aniseed and toasted notes typical of its method of elaboration, with touches of fine herbs classic of the Maipo Andes. At the palate it has weight and some structure with a good impact in the middle mouth, and leaving a slight final bitterness providing "length" to the wine.

### MARIDAJE / PAIRING

Nuestro espumante es perfecto no sólo como aperitivo, sino que además lo podemos maridar con preparaciones algo mas intensas y condimentadas como un roast beef, un arroz al curry, unos camarones al ajillo, gracias a que es un espumante con mas cuerpo e intensidad.

Our sparkling wine is perfect not only as an appetizer, but we can also pair it with a slightly more intense and spicy preparations such as roast beef, curry rice, garlic shrimp, thanks to it being a sparkling wine with more body and intensity.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

9° - 11°C / 48° - 52°F



## VIÑA PUNTI FERRER

Ubicada en el Valle de Rapel, Viña Puntí Ferrer, fundada por Antonio Puntí en el año 2010, es una viña con un enfoque 100% hacia la exportación, con una presencia sólida en más de 18 mercados a nivel global. Su visión original, innovadora y con un marcado sentido de tendencias, ha logrado captar la atención no sólo de consumidores nuevos, sino también de paladares más sofisticados. Su bodega cuenta hoy con los más altos estándares de calidad, certificaciones internacionales, un laboratorio de primera línea además de un personal capacitado y apasionado por el arte de hacer vinos.

Sus viñedos ubicados en Rengo, además de un campo con parras centenarias en Cauquenes cuya uva es la que le da vida a nuestro espumante, le permiten poder obtener vinos de elegante fruta, alta concentración y con un estilo único envolvente. Puntí Ferrer es una viña que nace de raíces tradicionales pero con una visión completamente original.

Located in Rapel Valley, Viña Puntí Ferrer founded by Antonio Puntí in 2010, is a winery which focuses 100% in exports with a solid presence in over 18 different markets worldwide. Its original vision, innovation and acute sense of trends has managed to captivate the attention of new consumers and also the most sophisticated palates. Its cellar works today with the highest quality standards, international certifications and a brand new modern laboratory, all this with the support of a very well trained and passionate staff that is in love with the art of winemaking.

Its vineyards are located in Rengo, as well as a small property in Cauquenes with 100 year old vines which grapes give life to our sparkling País wines. These grapes give birth to wines of elegant fruit, intense concentration with a unique and captivating style. Puntí Ferrer is a winery born from traditional roots but with a completely original point of view.



PUNTÍ FERRER  
FINE WINES CHILE



**PUNTÍ FERRER XTRA BRUT**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Maule  
\$7.990

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
24 meses  
24 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Chardonnay

AZÚCAR / SUGAR  
4,3 g. de azúcar/l.  
4,3 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
De color oro con intensos destellos a plata, marcada burbuja y rosario prolíjo. En nariz aromas cítricos combinados con frutos de carozo como damasco y durazno, suave pan tostado debido a su tiempo en contacto con sus borras. La entrada en boca es mixta debido a la sensación refrescante que generan sus orígenes cítricos. De estructura media, burbujas finas y elegantes que son los responsables de una boca redonda y elegante.

Gold colour with intense silver flashes, marked bubbles and neat rosary. On the nose citrus aromas combined with carozo fruits such as apricot and peach, soft toasted bread due to its time in contact with its lees. The entry into the mouth is mixed due to the refreshing sensation generated by its citrus origins. Medium structure, fine and elegant bubbles are responsible for a round and elegant mouth.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Sushi, mariscos, pescado y tabla de quesos.  
Sushi, seafood, fish and cheeses.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
10°C / 50°F



**PUNTÍ FERRER PAÍS BRUT**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Maule  
\$7.990

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
1 año  
1 year

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% uvas País  
100% País grapes

AZÚCAR / SUGAR  
7 g. de azúcar/l.  
7 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
A la vista burbujas finas y pequeñas formando un rosario constante e uniforme. En nariz notas de damasco, durazno y frutos rojos frescos. A la boca fresco, elegante de buena acidez y agradable persistencia.  
At sight fine, small bubbles that form a constant and uniform rosary. On the nose, notes of apricot, peach and fresh red fruits. At the palate elegant with good acidity and pleasant persistence.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Ideal para tablas de quesos con pimienta negra y oliva. Gran espumante para acompañar tiraditos de salmón, atún o cualquier tipo de pescado.  
Ideal for cheeses with black pepper and olive. Great sparkling wine to pair with salmon, tuna or any type of fish.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
8° - 10°C / 46° - 50°F

UNDURRAGA  
Sparkling

## VIÑA UNDURRAGA

Fundada en el año 1885 por Don Francisco Undurraga, Viña Undurraga es una de las viñas más antiguas de Chile y fue una de las primeras en exportar sus productos. Hoy es reconocida por su amplia experiencia destacando constantemente su innovación y calidad. En el año 1975 se inició en la producción de espumantes y, desde ese entonces, estos han representado el espíritu y actitud pionera del nuevo mundo, convirtiéndola en uno de referentes más grandes de los espumantes chilenos.

Nuestro portafolio representa fielmente los valores de Undurraga tanto en Chile como a nivel global. Llevar más de 40 años elaborando productos de calidad nos ha dado un gran reconocimiento en la industria. Hoy nos enfocamos en espumantes modernos, innovadores y glamorosos, ideales para ser disfrutados por personas de espíritus libres, capaces de transformar cualquier ocasión en un momento inolvidable.

Founded in the year 1885 by Don Francisco Undurraga, Viña Undurraga is one of the oldest vineyards in Chile and was one of the first to export its products. Today it is recognized for its extensive experience constantly highlighting its innovation and quality. In the year 1975 it began the production of sparkling wine and since then, it has represented the pioneering spirit and attitude of the new world, making it one of the largest references of Chilean sparkling wine.

Our portfolio faithfully represents Undurraga's values both in Chile and globally. Over 40 years producing quality products has given us great recognition in the industry. Today we focus on modern, innovative and glamorous sparkling wines, ideal to be enjoyed by people of free spirits, able to transform any occasion into an unforgettable moment.





## TITILLUM

UNDURRAGA

**TITILLUM VINTAGE**  
GRADO / ABV : 13%  
VALLE / VALLEY : Leyda  
\$24.990

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
18 meses  
18 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
6,22 g. de azúcar/l.  
6,22 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Especial color amarillo cobrizo muy elegante, pequeñas y finas burbujas persistentes, que forman una corona en la parte superior de la copa, el perlaje "titila" como finas estrellas. Aromas de frutos rojos y ciruelas secas, pétalos de rosas con notas de especias dulces. En boca, muy elegante, floral, complejo, sabroso y fresco.

Special coppery yellow color very elegant, small and fine persistent bubbles, that form a crown at the top of the glass, the pearls "flicker" as fine stars. Aromas of red fruits and dried plums, rose petals with notes of sweet spices. At the palate, very elegant, floral, complex, tasty and fresh.

### MARIDAJE / PAIRING

Foie gras, carnes magras, pescados grasos, queso brie y mozzarella de búfala, frutos secos, risotto, pastas y pescados grasos.

Foie gras, lean meats, fatty fish, brie cheese and bufala mozzarella, nuts, risotto, pastas and fatty fish.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
7° - 9°C / 45° - 48°F



## TITILLUM

UNDURRAGA

**TITILLUM BLANC DE BLANCS**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Leyda  
\$19.990

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
18 meses  
18 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Chardonnay

AZÚCAR / SUGAR  
6,38 g. de azúcar/l.  
6,38 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Bello color amarillo verdoso brillante, pequeñas y finas burbujas persistentes, que forman una corona en la parte superior de la copa, el perlaje "titila" como finas estrellas. De aromas florales, con notas cítricas de pomelo, algo exóticas, avellanas y con un final mineral.

Beautiful bright greenish yellow colour, small and fine persistent bubbles, that form a crown on top of the glass, the pearls "flicker" as fine stars. Floral aromas, with citrus notes of grapefruit, somewhat exotic, hazelnut and with a mineral finish.

### MARIDAJE / PAIRING

Ostras, caviar, sushi, asiática fusión especiada, ceviches, pescados y mariscos, pulpo, ensaladas, sopas, carnes blancas, quesos suaves, postres no muy dulces.

Oysters, caviar, sushi, asian spicy fusion, ceviches, seafood, octopus, salads, soups, white meats, soft cheeses, not very sweet desserts.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
7° - 9°C / 45° - 48°F





**TITILLUM ORIGINAL**  
**GRADO / ABV : 12,5%**  
**VALLE / VALLEY : Leyda**  
**\$19.990**

**MÉTODO / METHOD**  
Tradicional  
Champenoise

**GUARDA / AGING**  
18 meses  
18 months

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
55% Chardonnay, 45% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**  
6,10 g. de azúcar/l.  
6,10 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Bello color oro y elegante, pequeñas y finas burbujas persistentes, que forman una corona en la parte superior de la copa, el perlaje "titila" como finas estrellas. Finos aromas de frutas blancas, pera y fragantes duraznos. Voluptuoso ataque en boca, complejo, aparecen notas de bizcocho, final afrutado de cuerpo y equilibrado.  
Beautiful gold and elegant color, small and fine persistent bubbles, that form a crown on top of the glass, the pearls "flicker" as fine stars. Fine aromas of white fruits, pear and fragrant peaches. Voluptuous attack on the palate, complex, notes of sponge cake, fruity body finish and well balanced.

#### MARIDAJE / PAIRING

Foie gras, carnes magras, pescados grasos, queso brie y mozzarella de búfala, frutos secos, risotto, pastas y pescados grasos.  
Foie gras, lean meats, fatty fish, brie cheese and bufala mozzarella, nuts, risotto, pasta and fatty fish.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 8°C / 43° - 46°F



**UNDURRAGA SUPREME**  
**GRADO / ABV : 12,5%**  
**VALLE / VALLEY : Leyda**  
**\$10.290**

**MÉTODO / METHOD**  
Tradicional  
Champenoise

**GUARDA / AGING**  
12 meses  
12 months

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
65% Chardonnay, 35% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**  
5,98 g. de azúcar/l.  
5,98 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Su color amarillo brillante, aroma complejo y su paladar delicadamente seco, le dan gran elegancia. Sus burbujas son finas y persistentes haciendo de éste, un producto de gran finura y categoría.

Its bright yellow color, complex aroma and delicately dry palate, gives it great elegance. Its bubbles are fine and persistent making this a product of great finesse and category.

#### MARIDAJE / PAIRING

Ideal para acompañar queso brie y mozzarella de búfala, damascos e higos deshidratados, frutos secos, risotto de hongo, pulpo, pescados grasos, quesos maduros.

Ideal to accompany brie cheese and bufala mozzarella, dried apricots and figs, nuts, mushroom risotto, octopus, fatty fish, mature cheeses.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 8°C / 43° - 46°F



UNDURRAGA

Sparkling

UNDURRAGA

Sparkling



**UNDURRAGA DULCE**  
**GRADO / ABV : 12%**  
**VALLE / VALLEY : Itata**  
**\$7.490**

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
4 meses  
4 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
85% Cinsault, 15% Moscatel

AZÚCAR / SUGAR  
65 g. de azúcar/l.  
65 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Sutil aroma afrutado con notas de miel y un balance perfecto en boca entre dulzor y una refrescante acidez.  
Subtle fruity aroma with notes of honey and a perfect balance in the mouth between sweetness and a refreshing acidity.

#### MARIDAJE / PAIRING

Pollos o pavo con salsas con curry, queso brie con mermeladas, postres no muy dulces como tarta con frutas, pastel de limón, helados de agua, o simplemente solo.  
Chicken or turkey with curry sauces, brie cheese with marmalades, not very sweet desserts like fruitcake, lemon cake, water based ice cream, or just by itself.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
6° - 8°C / 43° - 46°F



**UNDURRAGA EXTRA BRUT**  
**GRADO / ABV : 12,5%**  
**VALLE / VALLEY : Leyda**  
**\$6.990**

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
6 meses  
6 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
80% Chardonnay, 13% Riesling, 7% Sauvignon Blanc

AZÚCAR / SUGAR  
5,91 g. de azúcar/l.  
5,91 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Este fresco y vibrante Blanc de Blancs se presenta de un color oro pálido, con reflejos verdosos, finas y persistentes burbujas, delicados aromas a flores cítricas y frutas blancas sobre un fondo mineral, terminando en boca con una excepcional longitud y una agradable sensación cremosa con notas de bizcocho.

This fresh and vibrant Blanc de Blancs is presented in a pale gold color, with greenish reflections, fine and persistent bubbles, delicate aromas of citrus flowers and white fruits on a mineral background, ending in the mouth with an exceptional length and a pleasant creamy sensation with notes of sponge cake.

#### MARIDAJE / PAIRING

Pescados frescos y magros, ceviche, mariscos, sushi, sashimi, ensaladas, sopas frías, o como aperitivo.  
Fresh and lean fish, ceviche, seafood, sushi, sashimi, salads, cold soups, or as an appetizer.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
6° - 8°C / 43° - 46°F

**UNDURRAGA**

Sparkling

**UNDURRAGA**

Sparkling

**UNDURRAGA ROSE ROYAL**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Leyda  
\$6.490

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
4 meses  
4 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
9,38 g. de azúcar/l.  
9,38 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color rosado pálido, en nariz ofrece sensaciones complejas, eminentemente frutales recordando frutos rojos como la guinda y cereza, además de delicados toques florales a rosa. De burbujas persistentes y uniformes, en boca es seco, delicado, frutoso y con cuerpo.

Pale pink color, on the nose it offers complexity, eminently fruity sensations reminiscent of red fruits such as cherry, as well as delicate floral pink touches. Persistent and uniform bubbles, in the mouth it is dry and delicate, fruity and full bodied.

#### MARIDAJE / PAIRING

Pescados grasos como salmón, congrio, atún, platos de pastas, queso, jamón serrano, carnes blancas, aves y ensaladas.

Fatty fish such as salmon, congerio, tuna, pasta dishes, cheese, serrano ham, white meats, poultry and salads.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
6° - 8°C / 43° - 46°F



**UNDURRAGA BRUT ROYAL**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Leyda  
\$6.490

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
4 meses  
4 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

AZÚCAR / SUGAR  
8,6 g. de azúcar/l.  
8,6 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Su color es amarillo brillante con tintes rosados, con finas burbujas que dibujan su elegante perlaje. En nariz se abre intensamente presentando aromas frutales de carácter cítrico con un toque floral fresco y elegante. En boca es muy seco, fresco y de equilibrada acidez lo que brinda un final redondo.

Its color is bright yellow with pink dyes, with fine bubbles that draw its elegant pearl. On the nose it opens intensely presenting fruity aromas of citrus character with a fresh and elegant floral touch. On the palate it is very dry, fresh and with balanced acidity which gives a round finish.

#### MARIDAJE / PAIRING

Aperitivo, pescados, mariscos y ensaladas.  
Appetizer, fish, seafood and salads.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
6° - 8°C / 43° - 46°F

## NOTAS DE CATA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# VALDIVIESO

### VIÑA VALDIVIESO

La historia de Valdivieso se remonta a 1879, año en que Don Alberto Valdivieso funda Champagne Valdivieso, la primera casa productora de vinos espumantes de Chile y Sudamérica. Desde entonces, Viña Valdivieso se ha consolidado como el líder de la categoría en el mercado doméstico y sudamericano, últimamente expandiendo sus fronteras al europeo y asiático.

Con más de 100 años de trayectoria, hoy en día, Viña Valdivieso cuenta con el portafolio más amplio y completo de espumantes, estando presentes en todos los segmentos del mercado con una oferta variada y apta para todo tipo de consumidor.

Valdivieso Vineyards story begins in 1879, year in which Mr. Alberto Valdivieso founds Champagne Valdivieso, the first producer of sparkling wines from Chile and South America. Since then, Valdivieso has become the leader in the sparkling wine category for the domestic market, one of the most renowned brands in South America, and lately expanding its frontiers to the European and Asian markets.

With more than a 100 years of history, Valdivieso Vineyards has the most complete and diverse portfolio, having participation in all segments of the market with a wide variety of products for all types of consumers.





**CABALLO LOCO BRUT NATURE**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Bío Bío  
\$20.990

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
30 meses  
30 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
Menos de 3 g. de azúcar/l.  
Less than 3 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
De color amarillo pálido, efervescencia fina y un elegante perlage. Presenta aromas florales con suaves notas a berries blancos, con dejos agradables de crema fresca. Cremoso, persistente y muy profundo en el paladar, de gran acidez natural mostrando notas cítricas y un refrescante final en boca.  
Fine effervescence, with a pale yellow color and elegant perlage. Floral aromas with soft notes of white berries and cream. Persistent, creamy and very deep in the palate, with great natural acidity and a refreshing end.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Armoniza perfectamente con pescados magros y toda clase de carnes blancas, como el pavo. También se puede acompañar con mariscos y ceviches.  
Great with lean fish and all sorts of white meat, like turkey. Also goes well with seafood and ceviche.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
7° - 9°C / 45° - 48°F



**CABALLO LOCO BLANC DE NOIRS**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Bío Bío  
\$20.990

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
24 meses  
24 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
4 g. de azúcar/l.  
4 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
De color ámbar pálido y una fina efervescencia. Presenta aromas a frutas rojas y suaves notas cítricas que llenan la copa. En boca es suave, fresco, cremoso, persistente en el paladar y balanceado, de acidez natural vibrante y refrescante final en boca.  
Fine effervescence, and a pale amber color. Fresh fruit aromas and subtle citric notes that fill the glass. Soft, fresh and creamy in the mouth, with a persistent palate and very well balanced, with natural acidity and a refreshing end.

**MARIDAJE / PAIRING**  
De preferencia con platos de cocina asiática y peruana. Armoniza bien con pescado a la parrilla o carnes blancas como el pollo y el pavo.  
Preferably with asian and peruvian cuisine. Goes well with grilled fish or white meat like chicken or turkey.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
7° - 9°C / 45° - 48°F



# VALDIVIESO



**VALDIVIESO CENTENARIO BLANC DE BLANCS**  
**GRADO / ABV : 12,5%**  
**VALLE / VALLEY : Bío Bío**  
**\$31.600**

#### MÉTODO / METHOD

Tradicional  
Champenoise

#### GUARDA / AGING

48 meses  
48 months

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
100% Chardonnay

#### AZÚCAR / SUGAR

Menos de 3 g. de azúcar/l.  
Less than 3 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color amarillo pálido y un elegante perlaje. Compleja en nariz, presenta aromas intensos a frutas maduras y un leve toque floral. En boca es cremoso y muy persistente, expresando finas notas a brioche y viennoiserie recién horneado. Pale yellow color and elegant perlage. Complex on the nose with intense ripe fruit aromas and a subtle floral touch. Creamy and very persistent in the palate. Expressing fine notes of brioche and freshly baked viennoiserie.

#### MARIDAJE / PAIRING

De preferencia con pescados magros, carnes blancas, ceviches y mariscos.

To have with lean fish, white meat cuts, ceviche and seafood.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
7° - 9°C / 45° - 48°F



# VALDIVIESO

**VALDIVIESO BLANC DE NOIRS**  
**GRADO / ABV : 12,5%**  
**VALLE / VALLEY : Casablanca**  
**\$16.990**

#### MÉTODO / METHOD

Tradicional  
Champenoise

#### GUARDA / AGING

24 meses  
24 months

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
100% Pinot Noir

#### AZÚCAR / SUGAR

4 g. de azúcar/l.  
4 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color amarillo pálido y una fina efervescencia. En nariz presenta frutos secos y aromas de flores, con algunos toques cítricos. En boca es suave, fresco y cremoso, con sabores minerales y de almendras, acompañados de un final cítrico largo.

Fine effervescence with a pale yellow color. Dry fruit and flower scents with some citric aromas. Soft, fresh, creamy and long in the mouth with mineral and almond flavours, and a long citric finish.

#### MARIDAJE / PAIRING

Ideal para acompañar con pescado a la parrilla servido con salsa de camarones, tartar de salmón y carnes suaves como el pavo.

Perfect to have with grilled fish served with shrimp sauces, salmon tartar and soft meats like turkey.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
7° - 9°C / 45° - 48°F





# VALDIVIESO



## VALDIVIESO BLANC DE BLANCS

GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Leyda  
\$16.990

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
30 meses  
30 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Chardonnay

AZÚCAR / SUGAR  
4 g. de azúcar/l.  
4 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Brillante con suaves tonos dorados. En nariz presenta aromas complejos con buena intensidad frutal, rico en aromas cítricos y frutas con carozo. De cuerpo medio, lleno de sabor y refrescante acidez. Final largo redondo y equilibrado. Attractive bright aspect with soft golden tones. Complex aromas on the nose with good fruit intensity, rich in scents of citric and stone fruits. Medium full body, full of flavour and refreshing acidity. Long, round and balanced finish.

### MARIDAJE / PAIRING

Ideal como aperitivo. Combina con mariscos frescos como ostras, cangrejo, tartar de pescado o sofisticados platos de mariscos.  
Perfect to enjoy as an appetizer or with fresh seafood, like oysters or crab.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
7° - 9°C / 45° - 48°F



# VALDIVIESO



## VALDIVIESO EXTRA BRUT

GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Bío Bío  
\$12.990

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
24 meses  
24 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
4,5 g. de azúcar/l.  
4,5 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color amarillo pálido suave y fina efervescencia. Complejo en nariz con suaves aromas a manzanas verdes, frutas cítricas, peras y notas tostadas. Fresco y redondo en boca, con una acidez equilibrada.

Fine effervescence with soft and pale yellow color. Complex in the nose with soft aromas of green apples and citric fruits, pears and toasted notes. Fresh and round in the mouth with a balanced acidity.

### MARIDAJE / PAIRING

Ideal para acompañar con diferentes cortes de pescado blanco preparados con hierbas, tartar de pescado o carnes suaves. Disfruta como aperitivo también.  
Perfect to enjoy with different cuts of white fish, spiced with herbs or soft meats. Also suitable to have as an appetizer.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
7° - 9°C / 45° - 48°F





# VALDIVIESO



**VALDIVIESO NATURE**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Casablanca  
\$12.990

MÉTODO / METHOD  
Tradicional  
Champenoise

GUARDA / AGING  
24 meses  
24 months

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Chardonnay

AZÚCAR / SUGAR  
Menos de 3 g. de azúcar/l.  
Less than 3 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color amarillo pálido y elegante perlaje. Con una intensa expresión frutal, elegante y de gran frescor. En boca es persistente y muy profundo en el paladar, de gran acidez natural que aporta un refrescante final con suaves notas a tostado.

Fine effervescence with a soft yellow color. Intense on the nose with a fruity expression and great freshness. Persistent and deep in the mouth, with great natural acidity that gives a refreshing end with soft toasted notes.

#### MARIDAJE / PAIRING

Ideal para disfrutar con pescados blancos con salsas de mariscos, ceviche de salmón o carnes blancas.  
Perfect to enjoy with white fish with seafood sauces, also works well with salmon ceviche or white meats.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
7° - 9°C / 45° - 48°F



**VALDIVIESO DOLCE BIANCO**  
GRADO / ABV : 9%  
VALLE / VALLEY : Central  
\$7.990

MÉTODO / METHOD  
Charmat tipo Asti  
Charmat Asti type

GUARDA / AGING  
Sin guarda  
No aging

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
100% Moscatel  
100% Muscat

AZÚCAR / SUGAR  
Más de 50 g. de azúcar/l.  
More than 50 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color amarillo pálido, con reflejos dorados y finas burbujas. En nariz predominan los aromas florales con suaves notas cítricas. Fresco y redondo en boca, con una balanceada acidez y dulzor, que lo hace equilibrado y persistente en boca.

Pale yellow color, with golden highlights and fine bubbles. With predominant floral aromas and subtle citric notes. Fresh and round in mouth, with a balanced acidity and sweetness.

#### MARIDAJE / PAIRING

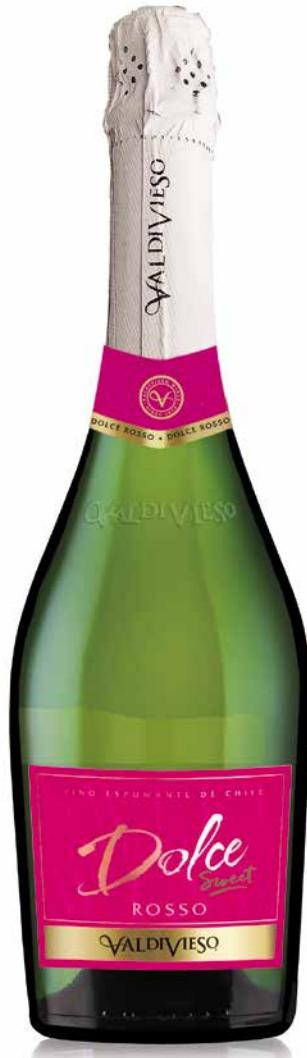
Ideal para ser tomado como aperitivo y también para acompañar postres.  
Perfect to have as an appetizer or to have with desserts.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
6° - 8°C / 43° - 46°F





# VALDIVIESO



## VALDIVIESO DOLCE ROSSO

GRADO / ABV : 9%  
VALLE / VALLEY : Central  
\$7.990

### MÉTODO / METHOD

Charmat tipo Asti  
Charmat Asti type

### GUARDA / AGING

Sin guarda  
No aging

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

97% Moscatel, 3% Syrah  
97% Muscat, 3% Syrah

### AZÚCAR / SUGAR

Más de 50 g. de azúcar/l.  
More than 50 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color rojo rubí intenso y con elegante perlaje. En nariz es complejo, donde predominan aromas florales con suaves notas a frutos rojos. En boca es fresco, su acidez y dulzor se equilibran, entregando una buena estructura y un largo final.

Intense ruby red color and elegant perlage. With floral aromas and gentle notes of red berries. Fresh with a balanced acidity and sweetness, delivering great structure and a long finish.

### MARIDAJE / PAIRING

Ideal para ser tomado como aperitivo y también para acompañar postres.  
Perfect to have as an appetizer or with desserts.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 8°C / 43° - 46°F



## VALDIVIESO LIMITED EXTRA BRUT

GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Bío Bío  
\$7.590

### MÉTODO / METHOD

Charmat

### GUARDA / AGING

6 meses  
6 months

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

### AZÚCAR / SUGAR

Menos de 6 g. de azúcar/l.  
Less than 6 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color amarillo brillante y reflejos dorados. En nariz es complejo, con intensos aromas frutales y notas dulces. En boca es fresco, con una balanceada acidez que lo hace muy equilibrado y persistente.

Bright yellow color and golden highlights. Complex on the nose, with intense fruity aromas and sweet notes. On the mouth it's fresh and round, with a balanced acidity that makes it very balanced and persistent in the mouth.

### MARIDAJE / PAIRING

Perfecto con todo tipo de pescados, pastas o carnes suaves. También puede acompañar todo tipo de aperitivos. It combines perfectly with all kinds of fish, pasta or soft meat. You can also enjoy it as an appetizer.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

8°C / 46°F



# VALDIVIESO



## VALDIVIESO LIMITED BRUT

GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Central  
\$6.590

### MÉTODO / METHOD

Charmat

### GUARDA / AGING

3 meses  
3 months

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

75% Chardonnay, 25% Pinot Noir

### AZÚCAR / SUGAR

10 g. de azúcar/l.  
10 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Brillante, de color amarillo suave con leves reflejos dorados. Intenso en aromas frutales con notas cítricas, manzana verde y un delicado aroma floral. Con una sutil entrada en boca, paladar redondo y con una vibrante acidez. Bright, soft yellow color with slight golden highlights. On the nose it has intense fruit aromas, citrus notes like green apples and a delicate floral aroma. With a subtle entry into the mouth. A round palate and great freshness with a vibrant acidity.

### MARIDAJE / PAIRING

Disfrutar como aperitivo, con pescados blancos, mariscos frescos o pastas servidas con salsas suaves.

Enjoy as an appetizer, with white fish, fresh seafood and pasta served with soft sauces.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

8°C / 46°F



## VALDIVIESO LIMITED ROSÉ

GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Central  
\$6.590

### MÉTODO / METHOD

Charmat

### GUARDA / AGING

3 meses  
3 months

### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

80% Pinot Noir, 15% Pinot Gris, 5% Chardonnay

### AZÚCAR / SUGAR

10 g. de azúcar/l.  
10 g. of sugar/l.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Brillante, de un elegante color rosado pálido. En nariz es fresco con intensos aromas a frutos rojos. Suave entrada en boca, con un paladar redondo y de gran frescor con equilibrada acidez.

Bright, with an elegant pale pink color. Fresh in the nose with intense aromas of red fruits. With a soft entry in the mouth, a round palate and great freshness with a balanced acidity.

### MARIDAJE / PAIRING

Disfrutar como aperitivo, con pescados blancos, mariscos frescos o pastas servidas con salsas suaves.

Enjoy as an appetizer, with white fish, fresh seafood and pasta served with soft sauces.

### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

8°C / 46°F



# VALDIVIESO



**VALDIVIESO BRUT**  
GRADO / ABV : 12,5%  
VALLE / VALLEY : Central  
\$5.290

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
Sin guarda  
No aging

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
11 g. de azúcar/l.  
11 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Brillante, de color amarillo leve. En nariz tiene frescos aromas frutales y cítricos, acompañado con leves notas florales. En boca se siente una burbuja gentil y expresiva, de gran frescura y viva acidez.  
Bright, light yellow color. Fresh fruity and citric aromas on the nose, accompanied by slight floral notes. With a gentle and expressive bubble on the mouth, of great freshness and lively acidity.

#### MARIDAJE / PAIRING

Combina perfectamente con todo tipo de pescados, pastas o carnes suaves. También se puede disfrutar como aperitivo.

It combines perfectly with all kinds of fish, pasta or soft meat. You can also enjoy it as an appetizer.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
8°C / 46°F



**VALDIVIESO ROSÉ**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Central  
\$5.290

MÉTODO / METHOD  
Charmat

GUARDA / AGING  
Sin guarda  
No aging

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION  
55% Syrah, 30% Chardonnay, 15% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR  
28 g. de azúcar/l.  
28 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color rosado intenso. En nariz presenta frescos aromas de frutas rojas maduras. En boca presenta buen cuerpo con una refrescante acidez, lo que entrega un gran equilibrio.  
Intense pink color. With fresh aromas on the nose and ripe red fruits. Good body, with a refreshing acidity that delivers a great balance.

#### MARIDAJE / PAIRING

Perfecto como aperitivo, también combina con todo tipo de pescados, pastas o carnes suaves.  
Perfect as an appetizer. It also combines well with all types of fish, pasta or soft meat.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE  
8°C / 46°F



# VALDIVIESO



# VALDIVIESO



**VALDIVIESO MOSCATO**  
**GRADO / ABV : 12%**  
**VALLE / VALLEY : Central**  
**\$5.290**

**MÉTODO / METHOD**  
 Charmat

**GUARDA / AGING**  
 Sin guarda  
 No aging

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
 100% Moscatel  
 100% Muscat

**AZÚCAR / SUGAR**  
 28 g. de azúcar/l.  
 28 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
 De color amarillo dorado. En nariz con aromas de moscatel, toques de miel y notas florales características. En boca es cremoso, con sabores afrutados y agradable dulzura. Redondo con un final largo.

Golden yellow color. With distinct muscat aromas on the nose and hints of honey and floral notes. Creamy on the mouth, with fruity flavors and pleasant sweetness. Round, with a long finish.

**MARIDAJE / PAIRING**  
 Disfrute como aperitivo, también puede ser con postres a base de berries, cítricos y frutas tropicales.  
 Enjoy as an appetizer or desserts based with berries, citrus fruits and tropical fruits.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
 8°C / 46°F



**VALDIVIESO DEMI SEC**  
**GRADO / ABV : 12%**  
**VALLE / VALLEY : Central**  
**\$5.290**

**MÉTODO / METHOD**  
 Charmat

**GUARDA / AGING**  
 Sin guarda  
 No aging

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
 70% Chardonnay, 27% Pinot Noir, 3% Semillón

**AZÚCAR / SUGAR**  
 28 g. de azúcar/l.  
 28 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
 De color amarillo claro con reflejos dorados. En nariz se siente fresco y frutal. En boca se percibe la dulzura de la fruta, la cual se equilibra con una rica acidez, final redondo y una suave efervescencia.  
 Light yellow color with golden highlights. Fresh and fruity on the nose. The sweetness of the fruit is balanced with a rich acidity, round and with a soft effervescence.

**MARIDAJE / PAIRING**  
 Disfrutar junto con preparaciones agridulces como carnes blancas con salsa de berries y postres hechos con cítricos y chocolate.  
 Enjoy together with bittersweet preparations such as white meats with berry sauce and desserts made with citrus fruits and chocolate.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
 8°C / 46°F



# VALDIVIESO

**VALDIVIESO DEMI SEC**  
**GRADO / ABV : 12%**  
**VALLE / VALLEY : Central**  
**\$5.290**

**MÉTODO / METHOD**  
 Charmat

**GUARDA / AGING**  
 Sin guarda  
 No aging

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
 70% Chardonnay, 27% Pinot Noir, 3% Semillón

**AZÚCAR / SUGAR**  
 28 g. de azúcar/l.  
 28 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
 De color amarillo claro con reflejos dorados. En nariz se siente fresco y frutal. En boca se percibe la dulzura de la fruta, la cual se equilibra con una rica acidez, final redondo y una suave efervescencia.  
 Light yellow color with golden highlights. Fresh and fruity on the nose. The sweetness of the fruit is balanced with a rich acidity, round and with a soft effervescence.

**MARIDAJE / PAIRING**  
 Disfrutar junto con preparaciones agridulces como carnes blancas con salsa de berries y postres hechos con cítricos y chocolate.  
 Enjoy together with bittersweet preparations such as white meats with berry sauce and desserts made with citrus fruits and chocolate.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
 8°C / 46°F

# viñamar

de casablanca

viñamar  
de casablanca

## VIÑAMAR DE CASABLANCA

Viñamar es una marca de alta calidad, proveniente de valles costeros, que va en búsqueda del disfrute de sus consumidores bajo su característico estilo Unique. Su portafolio se caracteriza por su gran diversidad de productos y su innovación, contando con 9 variedades de espumantes, todos con distintos perfiles de sabor y notas de cata, incluyendo una versión desalcoholizada.

Gracias a esta amplia oferta podemos decir con seguridad que para cada estilo Unique existe un Viñamar.

Viñamar is a high quality brand, coming from coastal valleys, that goes in search of the enjoyment of its consumers under its characteristic Unique style. Its portfolio is characterized by its great diversity of products and its innovation, with 9 varieties of sparkling wine, all with different flavor profiles and tasting notes, including a de-alcoholized version.

Thanks to this wide offer, we can say with certainty that for each Unique style there is a Viñamar.



**VIÑAMAR MÉTODO TRADICIONAL**  
**GRADO / ABV : 12,5%**  
**VALLE / VALLEY : Casablanca, Leyda**  
**\$10.990**

**MÉTODO / METHOD**  
Tradicional  
Champenoise

**GUARDA / AGING**  
12 meses sobre sus borras finas en botella.  
12 months on your fine bore in bottle.

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 14% Garganegra,  
11% Riesling

**AZÚCAR / SUGAR**  
4.98 g. de azúcar/l.  
4.98 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**  
Apariencia color amarillo dorado. Aroma intenso y complejo, notas a vainilla y bizcocho. En boca, complejo, mayor volumen y sensación de untuosidad.  
Golden yellow colour appearance. Aroma, intense and complex, notes of vanilla and biscuit. In palate, complex, greater volume and feeling of unctuousness.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Ostras crudas con topping cítrico. Tártaro de atún con toques Thai. Risotto con trufa.  
Raw oysters with citrus topping. Tuna tartare with Thai touches. Risotto with truffle.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 8°C / 43° - 46°F



**VIÑAMAR ICE**

GRADO / ABV : 12,2%  
VALLE / VALLEY : Cachapoal  
\$8.990

MÉTODO / METHOD

Charmat

GUARDA / AGING

Una vez terminada la vendimia las bases están en contacto con sus borras finas por 4-6 meses antes de entrar a autoclave, donde luego fermentan durante 15 a 19 días.

Once the harvest is finished the bases are in contact with their fine eras for 4-6 months before entering autoclave, where they then ferment for 15 to 19 days.

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

AZÚCAR / SUGAR

60 g. de azúcar/l.  
60 g. of sugar/l.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Apariencia color amarillo dorado pálido y burbujas persistentes. Aroma agradable y fresco con notas de tipo cítricas. En boca fresco, acidez jugosa y rica persistencia.

Pale golden yellow colour appearance with persistent bubbles. Aroma pleasant and fresh with citrus notes. In palate fresh, juicy acidity and rich persistence.

MARIDAJE / PAIRING

Kuchen de frutas de la estación, foie gras, torta de chocolate al 70% cacao con toques de maracuyá.  
Seasonal fruit kuchen, foie gras, 70% cocoa chocolate cake with hints of passion fruit.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 8°C / 43° - 46°F



**VIÑAMAR EXTRA BRUT**

GRADO / ABV : 12,4%  
VALLE / VALLEY : Casablanca, Leyda  
\$7.490

MÉTODO / METHOD

Charmat

GUARDA / AGING

Una vez terminada la vendimia las bases están en contacto con sus borras finas por 4-6 meses antes de entrar a autoclave, donde luego fermentan durante 15 a 19 días.

Once the harvest is finished the bases are in contact with their fine eras for 4-6 months before entering autoclave, where they then ferment for 15 to 19 days.

COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

50% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 4% Riesling

AZÚCAR / SUGAR

6 g. de azúcar/l.  
6 g. of sugar/l.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Apariencia color amarillo pálido con reflejos dorados. Aroma austero en nariz mineral con notas cítricas y frescas. En boca, elegante directo, donde predomina la acidez y lo seco.

Pale yellow colour appearance with golden reflections. Aroma, austere in mineral nose with fresh and citrus notes. Direct elegance in palate, predominating acidity and dryness.

MARIDAJE / PAIRING

Bruschetta de queso cabra, aceite oliva y ají verde. Ceviche de pescado blanco con perfumes de jengibre y lemongrass. Bruschetta of goat cheese, olive oil and green chili pepper. White fish ceviche with ginger and lemongrass perfumes.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 8°C / 43° - 46°F



#### VIÑAMAR ROSÉ

GRADO / ABV : 12,4%  
VALLE / VALLEY : Leyda  
\$7.190

#### MÉTODO / METHOD

Charmat

#### GUARDA / AGING

Una vez terminada la vendimia las bases están en contacto con sus borras finas por 4-6 meses antes de entrar a autoclave, donde luego fermentan durante 15 a 19 días.

Once the harvest is finished the bases are in contact with their fine eras for 4-6 months before entering autoclave, where they then ferment for 15 to 19 days.

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Pinot Noir

#### AZÚCAR / SUGAR

10 g. de azúcar/l.  
10 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Apariencia precioso color rosado pálido. Aroma nítido de intensidad media a frambuesa y guinda. En boca, fresco, acidez crujiente.

Beautiful pale pink color appearance. Aroma, crispy, medium intensity of raspberry and cherry. In palate, fresh, crispy acidity.

#### MARIDAJE / PAIRING

Gazpacho de tomate con toques de pepino fresco. Paella mar y tierra.  
Tomato gazpacho with hints of fresh cucumber. Paella sea and land.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 8°C / 43° - 46°F



#### VIÑAMAR ZERO DESALCOHOLIZADO

GRADO / ABV : 0,4%  
VALLE / VALLEY : Elqui  
\$6.890

#### MÉTODO / METHOD

Carbonatado  
Carbonated

#### GUARDA / AGING

Una vez terminada la vendimia las bases están en contacto con sus borras finas por 4-6 meses antes de entrar a autoclave, donde luego fermentan durante 15 a 19 días.

Once the harvest is finished the bases are in contact with their fine eras for 4-6 months before entering autoclave, where they then ferment for 15 to 19 days.

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Moscatel

#### AZÚCAR / SUGAR

30 g. de azúcar/l.  
30 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Apariencia color amarillo pálido con reflejos dorados. Aromas afrutadas y notas florales. En boca, tiene un paso refrescante.

Pale yellow colour appearance with golden reflections. Aroma, fruity and floral notes. In palate, it is mid refreshing.

#### MARIDAJE / PAIRING

Tiradito de pez carne blanca con emulsión de mango. Sorbete de frutos tropicales con toques de jengibre. White meat fish tiradito with mango emulsion. Tropical fruit sorbet with hints of ginger.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 8°C / 43° - 46°F



#### VIÑAMAR MOSCATO UNIQUE

GRADO / ABV : 12,2%

VALLE / VALLEY : Elqui

\$6.390

#### MÉTODO / METHOD

Charmat

#### GUARDA / AGING

Una vez terminada la vendimia las bases están en contacto con sus borras finas por 4-6 meses antes de entrar a autoclave, donde luego fermentan durante 15 a 19 días.

Once the harvest is finished the bases are in contact with their fine eras for 4-6 months before entering autoclave, where they then ferment for 15 to 19 days.

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Moscatel

100% Muscat

#### AZÚCAR / SUGAR

40 g. de azúcar/l.

40 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Apariencia color amarillo pálido con reflejos dorados. Aroma frutal y floral con notas a lima, damasco y flores. En boca es suave y refrescante.

Pale yellow colour appearance with golden reflections. Fruity and floral aroma with notes of lime, damascus and flowers. In palate it is soft and refreshing.

#### MARIDAJE / PAIRING

Foie gras. Pollo al curry con lentejas rojas.

Foie gras. Curry chicken with red lentils.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 8°C / 43° - 46°F



#### VIÑAMAR BRUT UNIQUE

GRADO / ABV : 12,6%

VALLE / VALLEY : Casablanca, Leyda

\$6.390

#### MÉTODO / METHOD

Charmat

#### GUARDA / AGING

Una vez terminada la vendimia las bases están en contacto con sus borras finas por 4-6 meses antes de entrar a autoclave, donde luego fermentan durante 15 a 19 días.

Once the harvest is finished the bases are in contact with their fine eras for 4-6 months before entering autoclave, where they then ferment for 15 to 19 days.

#### COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION

55% Chardonnay, 47% Pinot Noir

#### AZÚCAR / SUGAR

9 g. de azúcar/l.

9 g. of sugar/l.

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Apariencia color amarillo pálido con reflejos dorados. Aroma tropical, frutal expresivo y alegre. En boca con buen equilibrio entre la acidez punzante y sabores frutales. Pale yellow colour appearance with golden reflections. Expressive tropical aroma, cheerful and fruity. In palate well balanced between sharp acidity and fruity flavours.

#### MARIDAJE / PAIRING

Fresca ensalada de quinoa, salmón, camarones, palta.

Tiradito de salmón y pulpo.

Fresh quinoa salad, salmon, shrimp, avocado. Salmon and octopus tiradito.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

6° - 8°C / 43° - 46°F



**VIÑAMAR BRUT**  
GRADO / ABV : 12,4%  
VALLE / VALLEY : Central  
\$5.290

MÉTODO / METHOD  
Charmat

**GUARDA / AGING**

Una vez terminada la vendimia las bases están en contacto con sus borras finas por 4-6 meses antes de entrar a autoclave, donde luego fermentan durante 15 a 19 días.  
Once the harvest is finished the bases are in contact with their fine lees for 4-6 months before entering autoclave, where they then ferment for 15 to 19 days.

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
50% Moscatel, 50% Pinot Noir  
50% Muscat, 50% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**  
12 g. de azúcar/l.  
12 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**

Apariencia color amarillo pálido con reflejos dorados. Aroma frutal, con notas a manzana verde y cítricos. En boca equilibrado, fresco y frutal.  
Pale yellow colour appearance with golden reflections. Fruity aroma with notes of green apple and citrus. In palate it is balanced, fresh and fruity.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Carpaccio de salmón y limoneta de pomelo/limón.  
Brochetas de piña, frutilla y menta.  
Salmon carpaccio and grapefruit/lemon limoneta.  
Pineapple, strawberry and mint skewers.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 8°C / 43° - 46°F



**VIÑAMAR DEMI SEC**  
GRADO / ABV : 12%  
VALLE / VALLEY : Central  
\$5.290

MÉTODO / METHOD  
Charmat

**GUARDA / AGING**

Una vez terminada la vendimia las bases están en contacto con sus borras finas por 4-6 meses antes de entrar a autoclave, donde luego fermentan durante 15 a 19 días.  
Once the harvest is finished the bases are in contact with their fine lees for 4-6 months before entering autoclave, where they then ferment for 15 to 19 days.

**COMPOSICIÓN CEPAS / GRAPE COMPOSITION**  
45% Chardonnay, 55% Pinot Noir

**AZÚCAR / SUGAR**  
40 g. de azúcar/l.  
40 g. of sugar/l.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES**

Apariencia color amarillo pálido con reflejos dorados. Aroma directo, frutal y simple. En boca, deliciosa sensación dulce.  
Pale yellow colour appearance with golden reflections. Direct aroma, fruity and simple. In palate it has a delicious sweet sensation.

**MARIDAJE / PAIRING**  
Risotto de piñones y almendras. Pie de limón y merengue italiano.  
Pinions and almond risotto. Lemon pie and Italian meringue.

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
6° - 8°C / 43° - 46°F

NOTAS DE CATA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

LA CASA DEL HABANO



LA CASA DEL HABANO ES  
EL LUGAR DE  
REFERENCIA DE TODO  
FUMADOR DE PUROS A  
NIVEL MUNDIAL.

THROUGHOUT THE WORLD,  
LA CASA DEL HABANO IS  
THE CIGAR SHOP AGAINST  
WHICH OTHERS ARE  
MEASURED.

La cadena está presente en más de 65 países y  
cuenta con más de 145 boutiques en todo el mundo  
franquiciadas por la Corporación Habanos S.A. (Cuba)

Venga a vivir la experiencia de un ambiente  
de incomparable estilo y exclusivo confort.

The chain is present in 65 countries and has more than  
145 boutiques worldwide that are franchised  
by Corporación Habanos S.A. (Cuba)

Come enjoy this unforgettable experience in an  
atmosphere of incomparable style and exclusive comfort.



HOTEL W SANTIAGO | AV. ISIDORA GOYENECHEA 3000 LOCAL S104 NIVEL -1 | LAS CONDES, SANTIAGO  
TEL.: (56-2) 2245 0572 | [WWW.LACASADELHABANOCHILE.CL](http://WWW.LACASADELHABANOCHILE.CL)

# ENOTURISMO

## DEL TERROIR AL VINO





Cooperativa Agrícola Elqui Limitada - Centro Turístico, Vicuña, Valle del Elqui



Cooperativa Agrícola Elqui Limitada - Centro Turístico, Vicuña, Valle del Elqui



Bodega Spumante Limarí, Valle del Limarí



Bodega Spumante Limarí, Valle del Limarí



Bodega Spumante Limarí, Valle del Limarí



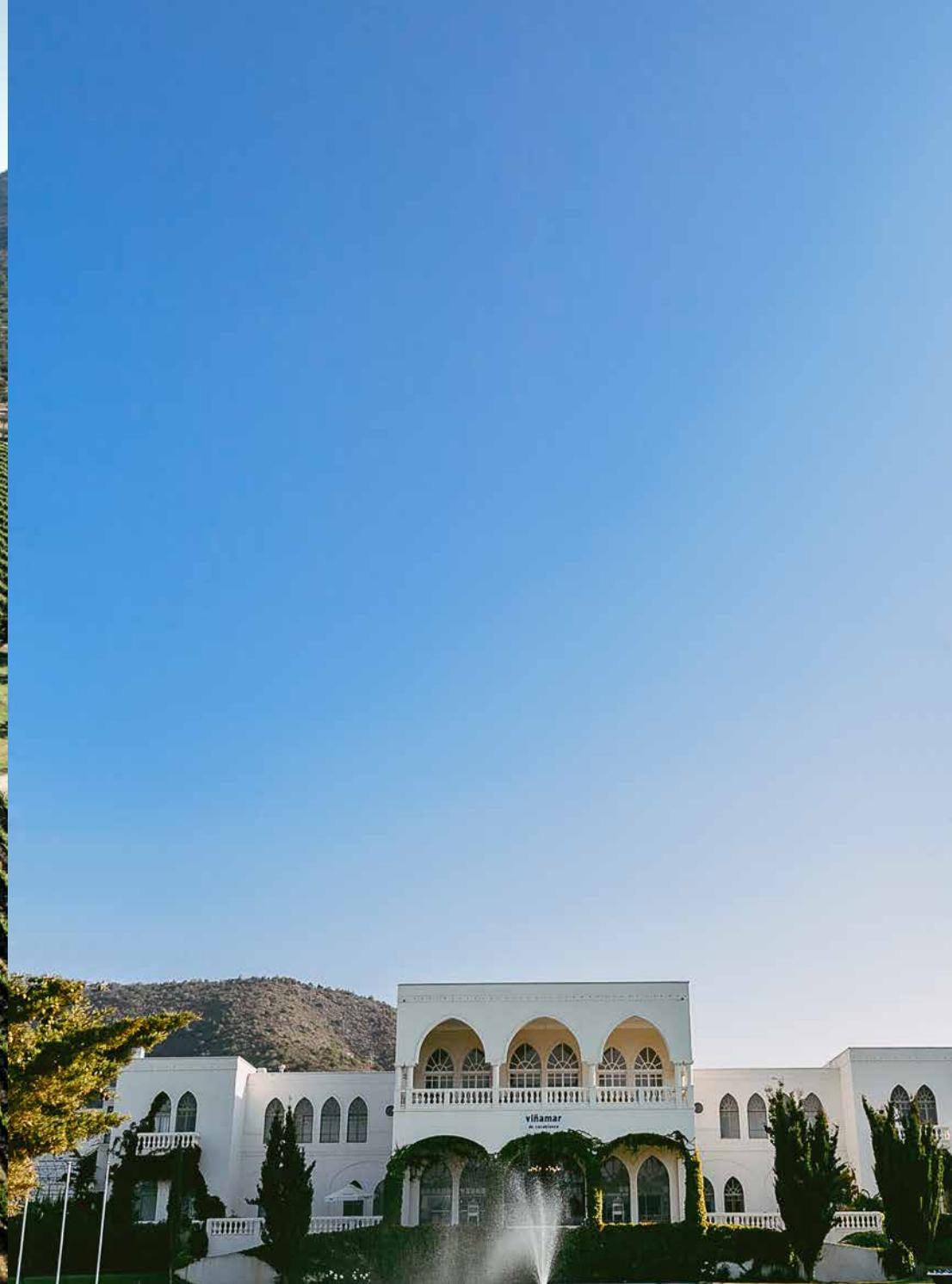
TATIÉ, Valle del Limarí



TATIÉ, Valle del Limarí



Viñamar de Casablanca, Valle Casablanca



Viñamar de Casablanca, Valle Casablanca



Viñamar de Casablanca, Valle Casablanca



Viñamar de Casablanca, Valle Casablanca



Viñamar de Casablanca, Valle Casablanca



Viñamar de Casablanca, Valle Casablanca



Viña Morandé, Valle Casablanca



Viña Morandé, Valle Casablanca



Viña Morandé, Valle Casablanca



Viña Indomita, Valle Casablanca



Viña Indomita, Valle Casablanca



Viña Indomita, Valle Casablanca



Viña Indomita, Valle Casablanca



Viña Leyda, Valle Leyda



Viña Leyda, Valle Leyda



Viña Leyda, Valle Leyda



Viña Leyda, Valle Leyda



Viña Casa Marin, Valle San Antonio, Lo Abarca



Viña Casa Marin, Valle San Antonio, Lo Abarca



Viña Casa Marín, Valle San Antonio, Lo Abarca



Viña Casa Marín, Valle San Antonio, Lo Abarca



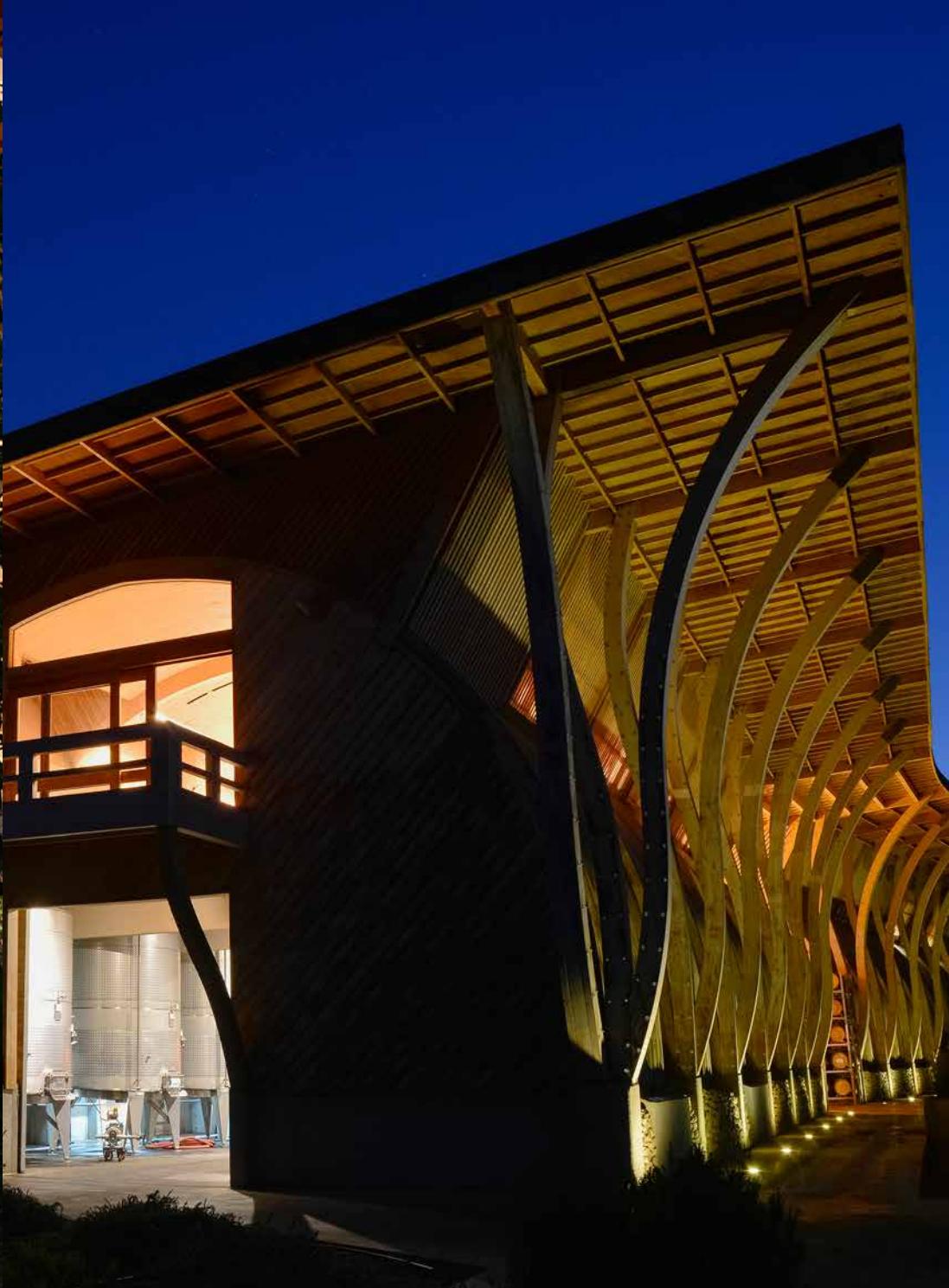
Viña Mujer Andina, Valle Maipo



Viña Mujer Andina, Valle Maipo



Viña Perez Cruz, Valle Maipo



Viña Perez Cruz, Valle Maipo



Viña Perez Cruz, Valle Maipo



Viña Valdivieso, Valle Maipo



Viña Valdivieso, Valle Maipo



Viña Valdivieso, Valle Maipo



Viña Valdivieso, Valle Curicó



Viña Undurraga, Valle del Maipo



Viña Undurraga, Valle Maipo



Viña Undurraga, Valle Leyda



Viña Undurraga, Valle Leyda



Viña Undurraga, Valle Leyda



Viña Concha y Toro, Bodega Casillero del Diablo, Pirque - Valle del Maipo



Viña Punti Ferrer, Valle Cachapoal



Viña La Rosa, Valle Cachapoal



Viña La Rosa, Valle Cachapoal



Viña Montes, Valle de Colchagua



Viña Montes, Valle de Colchagua



Viña Montes, Valle de Colchagua



Viña Montes, Valle de Colchagua



Viña Montes, Restaurante Fuegos Apalta, Valle Colchagua



Bodega Kaiken, Mendoza, Argentina



Bodega Kaiken, Mendoza, Argentina



Bodega Kaiken, Mendoza, Argentina

## MÁS DE 700 LOCALES ALREDEDOR DEL MUNDO



Soluciones de comunicación gráfica para las pequeñas, medianas y grandes empresas.

- Señaléticas y gráficas
- Exhibidores y Displays
- Soluciones gráfica digital
- Decoración de interiores
- Diseño para Punto de Venta
- Productos promocionales
- Diseño e impresión de productos
- Instalación de productos



FASTSIGNS Vitacura



FASTSIGNS Ciudad Empresarial



FASTSIGNS Apoquindo

Uniendo empresas con clientes

Branding &  
Proyectos de Marketing

Comercialización  
de Productos

Trademarketing  
Diseño & Impresión



NOTAS DE CATA

NOTAS DE CATA

