



Vinos de Chile Aires de Casablanca – Reserva Pinot Noir

Aires de Casablanca es la máxima expresión de frescura, elegancia y carácter costero de Chile. Una colección de tres vinos Reserva de clima frío nacidos a pasos del Océano Pacífico, donde las brisas marinas y la mística bruma matutina («camanchaca») refrescan los viñedos para crear uvas de una vitalidad y acidez deslumbrantes. Cada variedad captura la fruta en su estado más puro, directo y honesto, reglando un perfil marcadamente salino, vibrante y seductor. Es la elección perfecta para quienes buscan descubrir el lado más auténtico,



moderno y refinado del vino chileno.

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Pinot Noir.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir a 14°C

Notas de Cata

Frutillas y fruta roja fresca, cerezas en almíbar y hojas de té, elegante y complejo. Taninos suaves y elegantes, boca llena y persistente, volumen alto y gran jugosidad final.

Maridaje

Combina perfectamente con platos elaborados con pasta, risotto de setas, confit de pato, pescados grasos, quesos, carnes rojas livianas, y comidas especiadas.

Información Técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despallilla y permanece durante 24 horas a 12°C. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 22-24°, para expresar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal.



Vinos de Chile Aires de Casablanca – Reserva Chardonnay

Aires de Casablanca es la máxima expresión de frescura, elegancia y carácter costero de Chile. Una colección de tres vinos Reserva de clima frío nacidos a pasos del Océano Pacífico, donde las brisas marinas y la mística bruma matutina («camanchaca») refrescan los viñedos para crear uvas de una vitalidad y acidez deslumbrantes. Cada variedad captura la fruta en su estado más puro, directo y honesto, reglando un perfil marcadamente salino, vibrante y seductor. Es la elección perfecta para quienes buscan descubrir el lado más auténtico,



moderno y refinado del vino chileno.

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Chardonnay

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir a 10°C.

Notas de Cata

Aromas a melocotón fresco, melón, albaricoque, típicos de toda la expresión de Chardonnay de clima fresco. Frutal, suave acidez refrescante y profunda, gran persistencia y untuosidad final, sabores definidos y balanceados.

Maridaje

Ideal con ceviches, ostras, mariscos cocidos y pescados a la plancha o al vapor.

Información Técnica

Mediante una cosecha programada con precisión, aseguramos la óptima expresión varietal. Tras el despalillado, realizamos una maceración en frío de 6 horas para extraer aromas primarios. Posteriormente, el mosto es prensado suavemente y fermentado a 15°C, garantizando así un vino fresco y elegante.

Premios

90 PUNTOS

2026 TIM ATKIN: Aires de Casablanca – Reserva Chardonnay 2025

Un vino sin crianza hecho para disfrutarse joven; es un Chardonnay de clima frío, brillante y refrescante, con buena textura, mucha acidez que limpia el paladar con un toque frutal de fruta de manzana amarilla, pera y nectarina.



Vinos de Chile Aires de Casablanca – Reserva Sauvignon Blanc

Aires de Casablanca es la máxima expresión de frescura, elegancia y carácter costero de Chile. Una colección de tres vinos Reserva de clima frío nacidos a pasos del Océano Pacífico, donde las brisas marinas y la mística bruma matutina («camanchaca») refrescan los viñedos para crear uvas de una vitalidad y acidez deslumbrantes. Cada variedad captura la fruta en su estado más puro, directo y honesto, reglando un perfil marcadamente salino, vibrante y seductor. Es la elección perfecta para quienes buscan descubrir el lado más auténtico,



moderno y refinado del vino chileno.

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Sauvignon Blanc.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir a 8°C.

Notas de Cata

Notas a hierba recién cortada, cítricos, pomelo, y frescos aromas varietales de este Valle frío. Fresco de volumen alto y gran jugosidad final, acidez natural refrescante y sabores balanceados.

Maridaje

Perfecto como aperitivo o acompañando mariscos, pescados y ensaladas especialmente preparados en ceviche o la plancha.

Información Técnica

Mediante una cosecha programada con precisión, aseguramos la óptima expresión varietal. Tras el despalillado, realizamos una maceración en frío de 6 horas para extraer aromas primarios. Posteriormente, el mosto es prensado suavemente y fermentado a 15°C, garantizando así un vino fresco y elegante.

Premios

91 PUNTOS

2026 TIM ATKIN: Aires de Casablanca – Reserva Sauvignon Blanc 2025

Se vendimian uvas de la subregión de Taphue del Valle, recolectadas a máquina por la noche para preservar la frescura y la acidez. Pasan seis horas sobre sus hollejos, adquiriendo un perfume extra en el proceso. Sabores intensos a grosella y pomelo dominan el paladar.