

## La Piqueta



### Vino de Chile

## La Piqueta Cabernet Sauvignon

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.



### 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 Carmenera.

VARIEDAD  
**Cabernet Sauvignon**

ESTILO  
**Vino Tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Entre 14 y 16°C**

### Notas de Cata

De intenso color rojo rubí, este vino ofrece aromas a frutas rojas con notas mentoladas. Su buena estructura y acidez lo hacen perfecto para maridar con carnes rojas, aves de caza y quesos fuertes.

### Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos curados y charcutería.

### Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

## La Piqueta



### Vino de Chile

## La Piqueta Cabernet Sauvignon

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una



de sus variedades más emblemáticas.

### 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

**Cabernet Sauvignon**

#### ESTILO

**Vino tranquilo**

#### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**13%**

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**16-18°C**

### Notas de Cata

De intenso color rojo rubi, este vino ofrece aromas a frutas rojas con notas mentoladas. Su buena estructura y acidez lo hacen perfecto para maridar con carnes rojas, aves de caza y quesos fuertes.

### Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos curados y charcutería.

### Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

### Premios

#### ORO

2025 Berliner Wine Trophy: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2024

2025 CWSA Best Value: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2024

#### PLATA

2025 Mundus Vini: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2024

## La Piqueta



### Vino de Chile La Piqueta Carmenerere

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.



### 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 Carmenerere.

VARIEDAD  
**Carmenerere**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Entre 14 y 16 °C**

### Notas de Cata

Vino de color intenso, limpio y brillante que en nariz recuerda a frutas rojas maduras y pimienta negra. Gran sensación de volumen medio y suavidad final. Su estructura es firme y persistente con taninos equilibrados.

### Maridaje

Resulta un compañero ideal para estofados de caza y quesos curados de intensidad media a alta, potenciando la complejidad de sus sabores

### Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

### Premios

**90 PUNTOS**

2025 Tim Atkins: La Piqueta Carmenerere 2024

**ORO**

2025 CWSA Best Value: La Piqueta Carmenerere 2024

**PLATA**

2025 Mundus Vini: La Piqueta Carmenerere 2024

## La Piqueta



### Vino de Chile La Piqueta Malbec

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una



de sus variedades más emblemáticas.

### 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  
**Malbec**

ESTILO  
**Vino tranquilo.**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Entre 14 y 16 °C**

### Notas de Cata

De intenso color cereza sus aromas recuerdan a ciruela fresca, hierbas de campo y flores azules. De volumen medio alto, es un vino persistente, franco y de gran persistencia.

### Maridaje

Acompañamiento perfecto a carnes de caza y platos condimentados y pastas.

### Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despallilla y se enfría a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

## La Piqueta



### Vino de Chile

## La Piqueta Merlot

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.



**VEGAN**

### 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  
**Merlot**

ESTILO  
**Vino Tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 15 – 17°C**

### Notas de Cata

Color púrpura intenso, este vino tiene aromas de ciruela donde los sabores a frutos rojos perduran en el paladar. Postgusto con un toque final picante.

### Maridaje

Combina a la perfección con carnes a la brasa y arroces caldosos.

### Información Técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, para expresar el máximo la extracción de aromas frutales y suaves taninos. Después de la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa para obtener un vino maduro, complejo y elegante al paladar.

## La Piqueta



### Vino de Chile La Piqueta Pinot Noir

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.



### 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  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Entre 10 y 12 °C**

### Notas de Cata

Ligera intensidad de color rojo teja. En nariz recuerda a fruta roja fresca. En boca se expresa con una gran jugosidad. Un vino de taninos suaves y elegantes que aportan un gran equilibrio.

### Maridaje

Acompañamiento perfecto para quesos suaves, verduras asadas, guisos suaves y pescados grasos, pastas y carnes de caza.

### 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.



## La Piqueta



### Vino de Chile La Piqueta Syrah

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.



### 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  
**Syrah**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Entre 14 y 16 °C**

### Notas de Cata

Vino de capa profunda y de color intenso y refinado. Destacan sus notas florales de violeta, flores blancas y frutas maduras en su final. Sus taninos son firmes y elegantes de gran persistencia y tensión final.

### Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos suaves y charcutería.

### Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

### Premios

**90 PUNTOS**

2025 Tim Atkins: La Piqueta Syrah 2024

## La Piqueta



### Vino de Chile La Piqueta Chardonnay

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.



**VEGAN**

### 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 Carmenera.

VARIEDAD  
**Chardonnay**

ESTILO  
**Vino Tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 8-10°C**

### Notas de Cata

Armónico blanco con aromas a plátano maduro, piña y vainilla. De buen volumen, untuoso con notas florales y frutas tropicales. Para acompañar ensaladas y mariscos.

### Maridaje

Quesos suaves, verduras asadas, guisos suaves y pescados grasos

### 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.



## La Piqueta



### Vino de Chile

## La Piqueta Sauvignon Blanc

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.



**VEGAN**

### 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%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Servir entre 10-12° C**

### Notas de Cata

Brillante vino blanco con notas de fruta tropical y cítricos. Final largo y sabroso con excelente acidez, ideal para acompañar pescados grasos y mariscos.

### Maridaje

Entrantes con mariscos, verduras salteadas, mariscos en general

### 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

**ORO**

2025 Berliner Wine Trophy: La Piqueta Sauvignon Blanc 2024

## La Piqueta



### Vino de Chile

## La Piqueta Carmenere Gran Reserva

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una



de sus variedades más emblemáticas.

### 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  
**Carmenere**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Entre 14 y 16 °C**

### Notas de Cata

Especiado, pimienta blanca, frutas rojas frescas, pimiento rojo y suaves notas de café y madera tostada otorgada por el roble Francés. Gran volumen, taninos aterciopelados, suaves, sucrosos y persistentes.

### Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos maduros y charcutería.

### Información Técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla y permanece durante 24 horas a 12°C. La fermentación se realiza a temperaturas moderadas, en torno a 24-25°, para preservar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después la uva macera usualmente de 4 a 5 días, en un proceso que suaviza los taninos y aporta complejidad al vino. Finalmente, se produce la fermentación maloláctica en barricas de roble francés durante 6 meses sobre sus lías, lo que le confiere una textura cremosa y una mayor complejidad, sin perder su carácter varietal.

### Premios

**91 PUNTOS**

2025 Tim Atkins: La Piqueta Carmenere Gran Reserva 2024

## La Piqueta



### Vino de Chile La Piqueta Cabernet Sauvignon Gran Reserva

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una



de sus variedades más emblemáticas.

### 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

ESTILO

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Entre 14 y 16 °C**

### Notas de Cata

Frutas rojas maduras, ciruela negra, moras y especias, complejidad y sutil vainilla entregada por el Roble Francés. Taninos suaves y redondos, agradable sensación de volumen y suavidad final, estructura firme y persistente.

### Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos maduros y charcutería.

### Información Técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla y permanece durante 24 horas a 12°C.

La fermentación se realiza a temperaturas moderadas, en torno a 24-25°, para preservar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después la uva macera usualmente de 4 a 5 días, en un proceso que suaviza los taninos y aporta complejidad al vino.

Finalmente, se produce la fermentación maloláctica en barricas de roble francés durante 6 meses sobre sus lías, lo que le confiere una textura cremosa y una mayor complejidad, sin perder su carácter varietal.