

La Piqueta



Vino de Chile

La Piqueta Cabernet Sauvignon

La Piqueta es un vino para exploradores que te ayuda a hacerte camino por las laderas y variedades del excitante paisaje de Chile. Elaborado con uva Cabernet Sauvignon procedente de zonas próximas a la cordillera Andina. Son zonas altas, en torno a 600 metros, y bien protegidas. Los viñedos que tienen buena insolación en suelos arcillosos y ricos en minerales, para un perfecto desarrollo en la maduración del Cabernet. Se trata de una zona reconocida por sus tintos afrutados y de gran calidad.



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
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Entre 15 y 17°C

Notas de Cata

Intenso color rojo oscuro con aromas a frutas negras. En boca es afrutado, con ricos sabores a grosellas que conducen a un largo final aterciopelado con sutiles toques de especias.

Maridaje

Perfecto con carnes a la brasa, guisos con salsas y quesos grasos.

Información Técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despallilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 26-27°, 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 y suavidad.

Premios

ORO
2022 Mundus Vini: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2021



Vino de Chile

La Piqueta Merlot

La Piqueta es un vino para exploradores que te ayuda a hacerte camino por las laderas y variedades del excitante paisaje de Chile. Elaborado con uva Merlot procedente de zonas próximas a la cordillera Andina. Son zonas altas, en torno a 600 metros, y bien protegidas. Los viñedos tienen buena insolación en suelos arcillosos y ricos en minerales, para un perfecto desarrollo en la maduración del Merlot. Se trata de una zona reconocida por el Merlot de carácter frutal y elegancia de sus taninos.



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

De color morado oscuro, este vino presenta aromas frutales. Los sabores de las ciruelas maduras se combinan en el paladar logrando un acabado suave y especiado.

Maridaje

Un perfecto compañero de carnes de ternera o venado, arroz caldoso y cordero.

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.

Vino de Chile

La Piqueta Chardonnay

La Piqueta es un vino para exploradores que te ayuda a hacerte camino por las laderas y variedades del excitante paisaje de Chile. Elaborado con uva Chardonnay procedente del Valle Central, principal valle chileno en cuanto a producción vitivinícola. Las condiciones climáticas de la zona de procedencia de la uva es mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, hay una humedad permanente con nieblas matinales. Esto conlleva unas maduraciones lentas y unos vinos blancos de gran calidad.



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
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

Precioso color amarillo limón con aromas frescos a cítricos. En boca conserva las notas de frutas cítricas y sabores dulces de melón, con la intensidad clásica de esta variedad de uva.

Maridaje

El compañero perfecto de pastas, mariscos y quesos frescos

Información Técnica

La vendimia se realiza en el momento preciso para expresar todo el potencial del afamado Chardonnay del Valle Central. Después de un despalillado y una maceración suave del mosto con sus hollejos a baja temperatura, se fermenta en frío, por debajo de los 13° durante más de 20 días. EL vino se mantiene durante 60 días en contacto con sus lías finas para redondear la boca.

Premios

BRONCE

International Wine Challenge: La Piqueta Chardonnay



Vino de Chile La Piqueta Sauvignon Blanc

La Piqueta es un vino para exploradores que te ayuda a hacerte camino por las laderas y variedades del excitante paisaje de Chile. Elaborado con uva Sauvignon Blanc procedente del Valle Central, principal valle chileno en cuanto a producción vitivinícola. La zona del Valle de donde proceden las uvas ofrece la influencia de un clima mediterráneo moderado, con días calurosos y noches frías y húmedas.



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
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Entre 8 y 10°C

Notas de Cata

Amarillo limón pálido con vivos aromas herbáceos, notas frutales de pomelo y piña tropical en el paladar. Vivaz y fresco, con un elegante final.

Maridaje

El compañero perfecto de pescados, mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo.

Información Técnica

Tras un riguroso seguimiento en la maduración de la uva, se determina el momento óptimo de vendimia. Las uvas se despallarán y se someterán a maceraciones por debajo de los 10 grados durante 6-8 horas. Las fermentaciones ocurren a temperaturas bajas para maximizar los aromas primarios típicos de esta variedad.

Premios

ORO
2022 Mundus Vini: La Piqueta Sauvignon Blanc 2021