



Vinos de Chile

La Prensa Carmenere

Cada mañana, entre montañas y niebla, Tomás repartía más que periódicos: llevaba el mundo a cada puerta. En su ruta, las noticias no eran solo papel, eran conexión. Un acto simple, convertido en un acontecimiento diario.



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%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 17°C

Notas de Cata

Aromas vibrantes de frutos rojos maduros, complementados con sutiles toques de pimienta negra y pimienta. En boca ofrece un cuerpo medio con un final suave y persistente. La estructura es firme pero equilibrada, con taninos suaves y redondos.

Maridaje

Combina a la perfección con quesos de gran curación, calderetas de cordero y carnes rojas intensas como el solomillo a la pimienta.

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.



Vinos de Chile

La Prensa Cabernet Sauvignon

Cada mañana, entre montañas y niebla, Tomás repartía más que periódicos: llevaba el mundo a cada puerta. En su ruta, las noticias no eran solo papel, eran conexión. Un acto simple, convertido en un acontecimiento diario.



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
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir a una temperatura entre 15 y 17°C.

Notas de Cata

Color rojo intenso con aromas a moras y grosellas. Este vino tiene un paladar rico en sabores de frutas negras con un final largo y sutiles toques de especias.

Maridaje

Armoniza a la perfección con la potencia de las carnes rojas en guisos o parrilla, la intensidad de quesos curados y la textura de variados patés.

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, 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.



Vinos de Chile

La Prensa Merlot

Cada mañana, entre montañas y niebla, Tomás repartía más que periódicos: llevaba el mundo a cada puerta. En su ruta, las noticias no eran solo papel, eran conexión. Un acto simple, convertido en un acontecimiento diario.



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 y 17°C

Notas de Cata

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

Maridaje

Ideal para acompañar barbacoas, cortes a la parrilla y todo tipo de arroces.

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.



Vinos de Chile La Prensa Chardonnay

Cada mañana, entre montañas y niebla, Tomás repartía más que periódicos: llevaba el mundo a cada puerta. En su ruta, las noticias no eran solo papel, eran conexión. Un acto simple, convertido en un



acontecimiento diario.

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 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 aliado perfecto para disfrutar con mariscos frescos, sushi y quesos cremosos.

Información Técnica

La vendimia se realiza en el momento preciso para expresar todo el potencial del afamado Chardonnay del Valle de Aconcagua. 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.



Vinos de Chile

La Prensa Sauvignon Blanc

Cada mañana, entre montañas y niebla, Tomás repartía más que periódicos: llevaba el mundo a cada puerta. En su ruta, las noticias no eran solo papel, eran conexión. Un acto simple, convertido en un



acontecimiento diario.

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 entre 8-10°C

Notas de Cata

Flores blancas, azahar, notas de hierba fresca. Boca suave y persistente, volumen medio y jugosidad final, acidez natural vibrante y refrescante.

Maridaje

Ideal para disfrutar junto a pescados frescos, frutos del mar y ensaladas mediterráneas.

Información Técnica

Tras un riguroso seguimiento en la maduración de la uva, se determina el momento óptimo de vendimia. Las uvas se despalillarán 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.