



Vino de Chile

Las Alturas Cabernet Sauvignon

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta con la esencia misma de la cordillera andina.



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
Cabernet Sauvignon

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
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

Este Cabernet Sauvignon combina a la perfección con carnes a la parrilla aportando intensidad y untuosidad, los guisos estofados y los quesos curados.

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.



Vino de Chile Las Alturas Carmeneré

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta con la esencia misma de la cordillera andina.



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 Carmeneré.

VARIEDAD
Carmeneré.

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 17°C

Notas de Cata

Frutas rojas maduras, pimienta negra, pimienta roja fresco. Gran sensación de volumen medio y suavidad final, estructura firme y persistente, taninos suaves y redondos.

Maridaje

Marida bien con carnes rojas, como el bife a la parrilla, los platos de caza estofados o los quesos curados.

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, 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 Las Alturas Merlot

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta



con la esencia misma de la cordillera andina.

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
Merlot

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 – 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

El acompañamiento perfecto para carnes rojas, platos especiados como cordero con hierbas provenzales y tablas de queso roquefort, gorgonzola o azul.

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.

Premios

DOBLE ORO

2025 CWSA Best Value: Las Alturas Merlot 2024



Vino de Chile Las Alturas Chardonnay

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle de Aconcagua, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta con la esencia misma de la cordillera andina.



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

Combina a la perfección con mariscos como langostinos, camarones, vieiras y pescado blanco a la plancha o al horno. También con carnes blancas, como el pollo al horno o pavo a las finas hierbas, pasas cremosas o quesos suaves.

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.

Premios

PLATA
2025 Sakura Awards: Las Alturas Chardonnay 2024



Vino de Chile

Las Alturas Sauvignon Blanc

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle de Aconcagua, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos.

Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta



con la esencia misma de la cordillera andina.

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

Sauvignon Blanc

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Sevir entre 8 y 10°C.

Notas de Cata

Verde lima, herbal, cítrico y tropical. Un vino vivaz y fresco que conquista desde el primer sorbo hasta un final elegante y persistente.

Maridaje

Acompaña ensaladas frescas de aguacate y platos con presencia cítrica como el ceviche. Es ideal para disfrutar con platos de pescado al horno con verduras o quesos frescos tipo mozzarella o feta.

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

PLATA

2025 CWSA Best Value: Las Alturas Sauvignon Blanc 2024