

## Pico Andino



### Vino de Chile Pico Andino Cabernet Sauvignon

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes



cumbres de Los Andes.

### 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  
**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

Ideal para acompañar con carnes rojas en guisos o a la parrilla, quesos curados y patés.

### 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.

## Pico Andino



### Vino de Chile

## Pico Andino Carmeneré

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes



cumbres de Los Andes.

### 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 resaca. Gran sensación de volumen medio y suavidad final, estructura firme y persistente, taninos suaves y redondos.

### Maridaje

Marida bien con quesos curados, estofados de cordero y carnes rojas como el solomillo a la pimienta.

### 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.

## Pico Andino



### Vino de Chile Pico Andino Merlot

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes



cumbres de Los Andes.

### 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

**12.5%**

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

Un perfecto compañero de asados, carnes a la parrilla y 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.

## Pico Andino



### Vino de Chile Pico Andino Chardonnay

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes



cumbres de Los Andes.

### 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 compañero perfecto para mariscos, comida japonesa y 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.

## Pico Andino



### Vino de Chile

## Pico Andino Sauvignon Blanc

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes



cumbres de Los Andes.

### 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

**Sevir entre 8 y 10°C.**

### Notas de Cata

Color verde lima con aromas herbáceos. En el paladar hay notas frescas a cítricos y a frutas tropicales. 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 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.