Vinos 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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM 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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir a una temperatura entre 15 y 17ºC**

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 despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 26-27º, 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

Pico Andino Carmenere

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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Carmenere**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15 y 17ºC**

Notas de Cata

Frutas rojas maduras, pimienta negra, pimiento rojo resco. 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 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

Pico Andino Malbec

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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM 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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Malbec**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **14-16ºC**

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 frescura, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría a 12ºC 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

DOBLE ORO
2025 CWSA Best Value: Pico Andino Malbec 2024

Vinos 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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM 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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Merlot**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15 y 17ºC**

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.

Vinos de Chile

Pico Andino Red Blend

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Pico Andino Red Blend está elaborado a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes cumbres de Los Andes.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Carmenere, Malbec, Syrah.**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15 y 17ºC**

Notas de Cata

Ciruela fresca y hierbas del campo, flores azules, complejidad y armonía aromática. Volumen medio alto, persistente y franco, taninos firmes y elegantes, gran persistencia.

Maridaje

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

Información Técnica

Para conseguir la mejor expresión frutal de cada variedad (Carmenere, Malbec YSyrah.) se vendimian por separado, cuando se encuentran en el punto óptimo de maduración. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas y controladas en depósitos de acero inoxidable, a 24ºC, para expresar el máximo la extracción de aromas frutales y suaves taninos. Después de la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa para obtener conseguir una total integración de las tres variedades de uva. El resultado es un vino maduro, complejo y equilibrado.

Vinos 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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM 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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Chardonnay**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

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 13º 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

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.

V-LABEL INTERNATIONAL · V-LABEL.COM · 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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Sevir entre 8 y 10ºC.**

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.

Vinos de Chile

Pico Andino White Blend

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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM 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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Chardonnay y Sauvignon blanc.**	ESTILO **Vino tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Entre 10 y 12 °C**

Notas de Cata

Flores blancas, hierba fresca, notas cítricas y melocotón al final. Boca suave y persistente, refrescante, fresco y jugoso.

Maridaje

Ostras, carpaccio de atún, camarones al ajillo y platos de mar condimentados

Información Técnica

Elaborado a partir de una meticulosa selección de uvas Chardonnay y Sauvignon Blanc, cosechadas por separado para optimizar la expresión varietal de cada una. Las uvas fueron sometidas a una maceración en frío durante 6 horas para extraer aromas y sabores frutales. Posteriormente, se realizó un prensado suave y una clarificación de los mostos a baja temperatura. La fermentación alcohólica se llevó a cabo a una temperatura controlada de 15°C, preservando la frescura y la aromaticidad del vino. Finalmente, se realizó un ensamblaje de los vinos base para obtener un blend equilibrado y complejo.

Vinos de Chile

Pico Andino Rosado

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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon y Merlot**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **10-12ºC**

Notas de Cata

Fruta roja fresca, cerezas y guindas maduras, neto y franco. Taninos suaves y elegantes, boca llena, persistente y fresca, volumen medio y gran jugosidad final.

Maridaje

Perfecto para aperitivos de mar, quesos ligeros, verduras salteadas y platos ligeros.

Información Técnica

Elaborado a partir de una selección de uvas Cabernet Sauvignon y Merlot, este vino experimenta una maceración controlada de 6 horas para extraer de forma óptima los compuestos aromáticos y tánicos. La fermentación a temperatura controlada de 18°C en tanques de acero inoxidable preserva la frescura y la expresión varietal, resultando en un vino de color intenso, taninos suaves y un perfil aromático frutal y elegante.