



VIÑA AROMO

VALLE DEL MAULE • CHILE



VARIEDAD
100% CABERNET SAUVIGNON
VALLE DEL MAULE 2016

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Entre el 19 al 30 de abril.

Guarda: 60% del vino en contacto con roble francés (70%) y americano (30%) durante 6 meses.

RESERVA PRIVADA
CABERNET
SAUVIGNON



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Rojo rubí brillante.

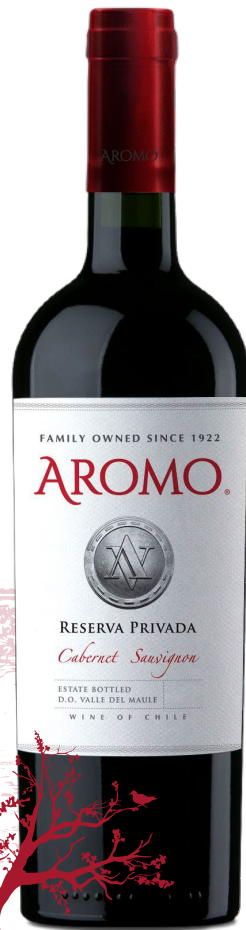
Nariz: Intensa fruta roja madura, algo de ciruelas secas y especias.

Boca: En el paladar se siente delicado, frutal, buena estructura y rico en taninos, que dejan una sensación dulce. En el retrogusto tonos a chocolate y humo.

Alcohol: 13,5 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% MALBEC
VALLE DEL MAULE 2017

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Primera semana de abril.

Guarda: 60% del vino en contacto con roble francés (70%) y americano (30%) durante 6 meses.

RESERVA PRIVADA
MALBEC



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Rojo violáceo intenso y brillante.

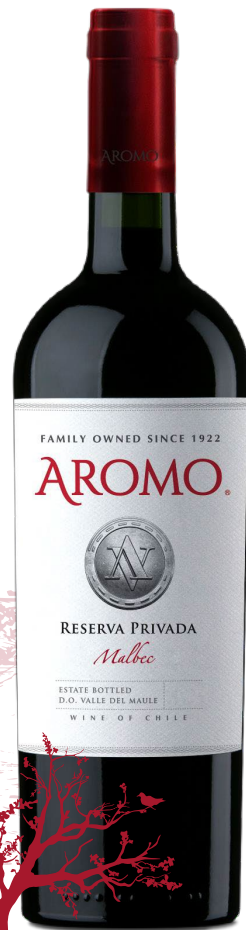
Nariz: Intensa fruta roja madura, guinda, frambuesa y leves toques de violeta.

Boca: Vino concentrado, joven, taninos dulces pero presentes. En el retrogusto toques a café, moka y algo de humo.

Alcohol: 14 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% MERLOT
VALLE DEL MAULE

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Primera semana de abril.

Guarda: 60% del vino en contacto con roble francés y americano durante 6 meses.

RESERVA PRIVADA
MERLOT



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Rojo rubí.

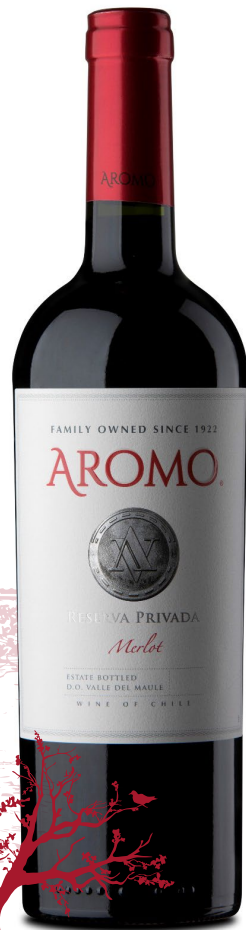
Nariz: Aroma a frutos rojos maduros, con toques especiados, notas de café y roble dulce.

Boca: Fresco, buena acidez, taninos suaves, armonizando la fruta y el roble francés.

Alcohol: 14 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% SYRAH
VALLE DEL MAULE 2016

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Primera semana de abril.

Guarda: 60% del vino en contacto con roble francés y americano durante 6 meses.



BRAZIL WINE CHALLENGE 2022
MEDALLA DE ORO

RESERVA PRIVADA
SYRAH



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Brillante e Intenso rojo violáceo con matices oscuros.

Nariz: Intensa fruta negra madura, algo de pimienta blanca y cassis.

Boca: Al paladar es un vino amplio, de entrada jugosa y taninos firmes. La fruta se potencia con los toques de café tostado, otorgando un paladar de persistencia media y sensación dulce.

Alcohol: 13,5 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% CARMÉNERE
VALLE DEL MAULE

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Fines de abril y principio de mayo.

VARIETAL
CARMÉNERE



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Profundo color rojo granate con matices violáceos.

Nariz: Pleno en especias y tonos de pimienta, que se entremezclan con leves tonos de frutos negros.

Boca: En boca presenta una persistencia media con taninos maduros y redondos que aportan estructura y un elegante final de boca.

Alcohol: 13 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% CHARDONNAY
VALLE DEL MAULE

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Segunda y tercera semana de marzo.

VARIETAL
CHARDONNAY



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Color amarillo pálido con reflejos verdes.

Nariz: Refrescante aroma cítrico con notas a frutas tropicales.

Boca: En boca presenta una persistencia media con Fresco y bien estructurado, muy varietal en boca, de tonos y persistencia media, con grato final.

Alcohol: 13 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% CABERNET SAUVIGNON
VALLE DEL MAULE

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Desde fines de marzo y durante todo abril.

VARIETAL
CABERNET
SAUVIGNON



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Intenso rojo rubí, limpio y brillante.

Nariz: Grata presencia de ciruelas maduras y berries, con suaves notas a hojas de tabaco.

Boca: En boca es un vino amable, estructura media y naturaleza tánica que le otorgan una delicada consistencia y armoniosa complejidad.

Alcohol: 13,5 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% MERLOT
VALLE DEL MAULE

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Desde la cuarta semana de marzo hasta la primera semana de abril.

VARIETAL
MERLOT



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Atractivo color rojo granate intenso.

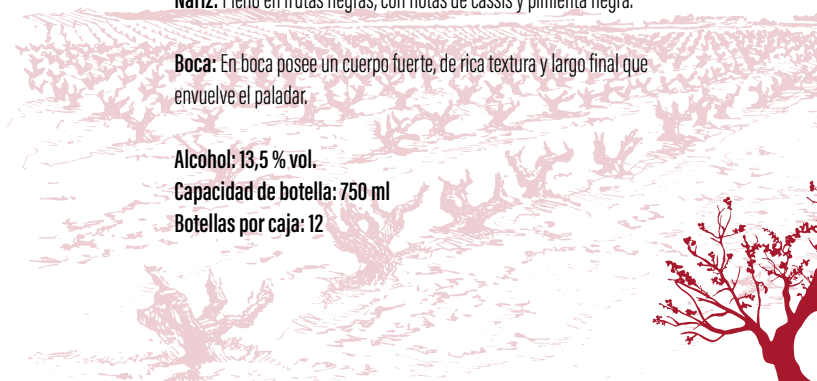
Nariz: Pleno en frutas negras, con notas de cassis y pimienta negra.

Boca: En boca posee un cuerpo fuerte, de rica textura y largo final que envuelve el paladar.

Alcohol: 13,5 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% ROSÉ SYRAH
VALLE DEL MAULE

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Última semana de Marzo a primera semana de Abril.

VARIETAL
ROSÉ
SYRAH



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Rosado brillante intenso.

Nariz: Intenso aroma a fresa y notas cítricas.

Boca: Frutoso, fresco e intenso, ligeramente dulce y agradable acidez.

Alcohol: 13 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% SAUVIGNON BLANC
VALLE DEL MAULE

Cosecha: Manual y mecánica durante la noche.
Fecha Cosecha: Primera a cuarta semana de marzo.

VARIETAL
SAUVIGNON
BLANC



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Atractivo amarillo con suaves tintes verdes.

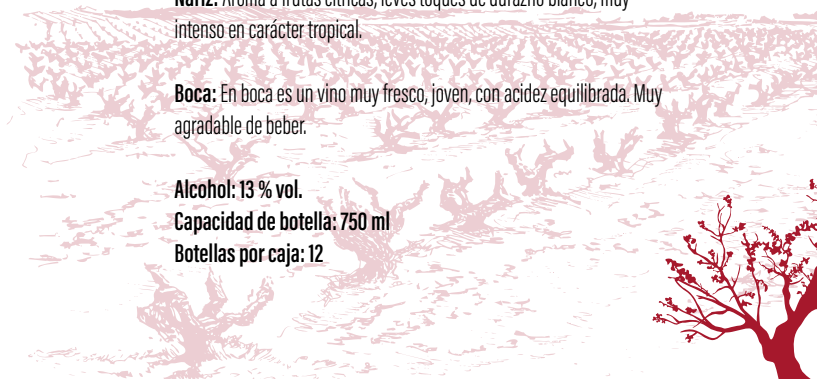
Nariz: Aroma a frutas cítricas, leves toques de durazno blanco, muy intenso en carácter tropical.

Boca: En boca es un vino muy fresco, joven, con acidez equilibrada. Muy agradable de beber.

Alcohol: 13 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% CABERNET SAUVIGNON
VALLE CENTRAL

Vino joven, frescos y facile de beber

RESERVADO
CABERNET
SAUVIGNON



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Rojo rubí con reflejos de cereza.

Nariz: Nariz intensa con aromas a chocolate y tabaco, muy compleja. Termina con toques sutiles a tostado.

Boca: Notas de chocolate y tabajo llenan el paladar. Vino de cuerpo medio, con un final largo y agradable.

Alcohol: 13 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12



VARIEDAD
100% SAUVIGNON BLANC
VALLE CENTRAL

Vino joven, frescos y facile de beber

RESERVADO
SAUVIGNON
BLANC



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE

CATA

Color: Atractivo amarillo con suaves tintes verdes.

Nariz: Aroma a frutas cítricas, leves toques de durazno blanco, muy intenso en carácter tropical.

Boca: En boca es un vino muy fresco, joven, con acidez equilibrada. Muy agradable de beber.

Alcohol: 13 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

