



GRUPO
PIÉROLA



España



FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piérola

CATA

Color: Limpio y brillante, color fucsia con tonos violáceos.

Nariz: Muy afrutado en nariz, apareciendo los aromas de fresa, cassis y frambuesa, con recuerdo cítrico. Muy complejo, atractivo.

Boca: Entrada en boca fresca, amplia y de gran volumen, con retronasal afrutado fresco, final muy largo y postgusto sabroso.

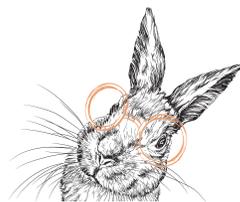
Servicio: 12-14°C
Capacidad de botella: 750 ml
Botellas por caja: 12

Target: Grandes superficies

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO
D.O.C.A. RIOJA

Elaboración: Elaborado exclusivamente a partir de uvas Tempranillo, tiene aromas afrutados de fresa, frambuesa y cassis, tiene un paso de boca fresco, lleno y redondo con un final largo y un postgusto agradable.

Enólogo: Carlos Bujanda Fernández de Piérola



ROSADO TEMPRANILLO



FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piérola

CATA

Color: Ligero color amarillo verdoso.

Nariz: Seductor aroma primaveral, flores blancas con notas de manzana verde, pera y ligeros cítricos.

Boca: Agradable y largo, dejando una ligera acidez que da una sensación de frescor que se traduce en un potencial aroma retronasal aumentado.

Maridaje: Especialmente indicado para pastas y arroces. Las mejores carnes para este vino son las blancas. Es ideal para pescados y quesos suaves.

Servicio: 8-10°C

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Target: Grandes superficies

VARIEDAD
100% VIURA
D.O.C.A. RIOJA

Elaboración: Elaborado íntegramente a partir de uvas blancas Viura, vendimiadas a mano en su punto óptimo de maduración. Una maceración de hollejos en frío produce una excelente extracción aromática. Fermentación a temperatura fría y controlada en depósitos de acero inoxidable, para conservar su frescura aromática.



VINO BLANCO
VIURA



FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piérola

CATA

Color: Rojo rubí con irisaciones violáceas. Capa media. Limpio y brillante, glicérico.

Nariz: Aromas primarios con notas de regaliz y frutos rojos silvestres (frambuesa y zarzamora). Referencias minerales.

Boca: Potente en ataque, con un buen paso por boca; sedoso, bien equilibrado entre las sustancias ácidas y dulces. Sensaciones suaves, cálidas, sin aristas ni astringencia.

Servicio: 14-16°C

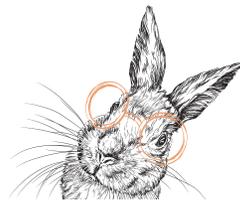
Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Target: Grandes superficies

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO
D.O.C.A. **RIOJA**

Elaboración: Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 26 - 28°C. Tiempo de fermentación: 10 días.



TINTO TEMPRANILLO



FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piñola

CATA

Color: Cereza intenso, bien cubierto.

Nariz: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

Boca: En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

Servicio: 16-18°C

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Target: Grandes superficies

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO
D.O.C.A. **RIOJA**

Elaboración: Elaborado con viñas de más de 30 años de edad vendimia manual.

Crianza: Permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% francés, con barricas de 1 a 3 años.



CRIANZA 2018
TEMPRANILLO



FINCA PEÑAMAYOR

by *Fernández de Piérola*

CATA

Color: Cereza intenso, ribete violáceo y capa alta.

Nariz: Predominan las notas de frutos negros y rojos, como son las confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas, resultando cremoso, goloso y láctico (yogurt de frutas del bosque), además de especiado (a pimienta negra). Surgen también notas de monte y bombón sobre fondo balsámico que le dota de gran frescura.

Boca: Presenta un buen ataque frutal con ligeros recuerdos a madera. Paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta, sobre todo negra, resultando muy sabroso en la boca. Sus taninos golosos y un final largo nos ofrecen recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

Servicio: 16-18°C

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Target: Grandes superficies

VARIEDAD
100% TINTA FINA
D.O.C.A. **RIBERA DEL DUERO**

Elaboración: Viñedos de al menos 20 años, las uvas se seleccionan para evitar que entren racimos no acordes a nuestro proceso de calidad.

Crianza: El vino pasa un mínimo de 4 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%).



ROBLE
TEMPRANILLO



FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piérola

CATA

Color: Amarillo paja.

Nariz: Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos.

Boca: Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez y alcohol, que intensifica frescura y juventud.

Servicio: 8-10°C

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

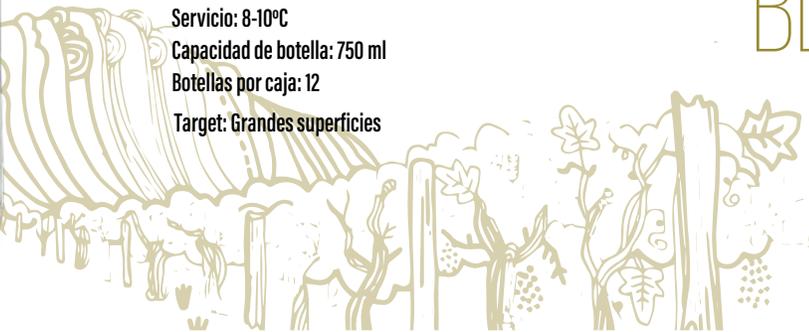
Target: Grandes superficies

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO BLANCO
D.O.C.A. **RIOJA**

Esta variedad procede de una **mutación genética natural** a partir de un solo sarmiento de una cepa de tempranillo rojo. Fue encontrada en 1988 en un antiguo viñedo en Murillo de Río Leza (**La Rioja**).



TEMPRANILLO BLANCO





CYATHO

CATA

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo etc), con destellos minerales.

Boca: Seco, sabroso, con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

Servicio: 8-10°C

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Target: Grandes superficies y centros de consumo

VARIEDAD
100% VERDEJO
D.O. **RUEDA**

Elaboración: Para aprovechar las bajas temperaturas, la vendimia y entrada en bodega de la uva se realiza por la noche. La Fermentación, que dura 19 días en depósito de acero inoxidable y también a bajas temperaturas, consigue la extracción de los aromas más frescos y agota los azúcares.

CYATHO

VERDEJO





LABRAZ

CATA

Color: Amarillo pálido con tonalidad verdosa.

Nariz: Fresco floral y afrutado con notas a manzana verde, pera y ligeros cítricos.

Boca: Sorprende su viveza ya que su entrada es suave a la vez que su paso es marcado por la acidez típica del vino, la retronasal es afrutada y larga. Todo ello en un perfecto equilibrio, hace que sea un vino elegante, fino y a la vez alegre, siendo un perfecto compañero de pescados, mariscos y todo tipo de aperitivos.

Servicio: 16-18°C
Capacidad de botella: 750 ml
Botellas por caja: 12

Target: Centros de consumo

VARIEDAD
100% VIURA
D.O. CA. **RIOJA**

Elaboración: Blanco joven elaborado a partir de la variedad de uva viura, vendimiada a mano en su punto óptimo de madurez. Se obtiene el mosto yema que fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16-18oC) durante 21 días, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

BLANCO JOVEN VIURA



LABRAZ

CATA

Color: Limpio y brillante, color fucsia con tonos violáceos.

Nariz: Muy afrutado en nariz, apareciendo los aromas de fresa, cassis y frambuesa, con recuerdo cítrico. Muy complejo, atractivo.

Boca: Entrada en boca fresca, amplia y de gran volumen, con retronasal afrutado fresco, final muy largo y postgusto sabroso.

Servicio: 12-14°C

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Target: Centros de consumo

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO.
D.O. CA. **RIOJA**

Elaboración: Elaborado exclusivamente a partir de uvas Tempranillo, tiene aromas afrutados de fresa, frambuesa y cassis, tiene un paso de boca fresco, lleno y redondo con un final largo y un postgusto agradable.

ROSADO JOVEN TEMPRANILLO





LABRAZ

CATA

Color: Rojo rubí con irisaciones violáceas. Capa media. Limpio y brillante, glicérico.

Nariz: romas primarios con notas de regaliz y frutos rojos silvestres (frambuesa y zarzamora). Referencias minerales.

Boca: Potente en ataque, con un buen paso por boca; sedoso, bien equilibrado entre las sustancias ácidas y dulces. Sensaciones suaves, cálidas, sin aristas ni astringencia.

Servicio: 16-18°C
Capacidad de botella: 750 ml
Botellas por caja: 12

Target: Centros de consumo

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO.
D.O. CA. **RIOJA**

Elaboración: Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 26 - 28oC. Tiempo de fermentación: 10 días.

TINTO JOVEN TEMPRANILLO





FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

CATA

Color: Cereza intenso, bien cubierto.

Nariz: Potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

Boca: Es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

Servicio: 16-18°C
Capacidad de botella: 750ml
Botellas por caja: 6
Target: Centros de consumo

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO.
D.O. CA. **RIOJA**

Elaboración: Elaborado con viñas de más de 30 años de edad. Vendimia manual. Fermentación de uva despallada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 28oC.

Crianza: 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

CRIANZA TEMPRANILLO





FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

CATA

Color: Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

Nariz: Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados.

Boca: En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con un elegante paso por boca, destacando referencias de frutas sobremaduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.

Servicio: 16°C

Capacidad de botella: 750ml

Botellas por caja: 6

Target: Centros de consumo

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO.
D.O. CA. **RIOJA**

Elaboración: Elaborado con viñedos de entre 45 y 60 años de edad, elevadas concentraciones de polifenoles y materia colorante. Fermentación de uva despallada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada.

Crianza: 24 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%). Trasegos semestrales. Afinamiento en botella desde Marzo de 2008.

RESERVA TEMPRANILLO





FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

CATA

Color: Amarillo paja.

Nariz: Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos.

Boca: Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez / alcohol, que intensifica frescura y juventud.

Servicio: 8-10°C
Capacidad de botella: 750ml
Botellas por caja: 12
Target: Centros de consumo

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO BLANCO
D.O. CA. **RIOJA**

Elaboración: Elaborado con uva Tempranillo Blanco, esta variedad procede de una **mutación genética natural** a partir de un solo sarmiento de una cepa de tempranillo rojo. Fue encontrada en 1988 en un antiguo viñedo en Murillo de Río Leza (**La Rioja**).

TEMPRANILLO BLANCO



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

CATA

Color: Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

Nariz: Intensos tonos terciarios, sobresalen notas de fruta negra en compota, especias y

Boca: En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con elegante paso por boca, destacando referencias a frutas maduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.

Maridaje: Carnes rojas, carnes de caza, estofados, barbacoas, comida picante, embutido o postres de chocolate.

Servicio: 16°C
Capacidad de botella: 750ml
Botellas por caja: 6

VARIEDAD
 100% TEMPRANILLO
 D.O. CA. **RIOJA**

Elaboración: Elaborado con viñedos de más de 60 años de edad. Una de las mejores añadas de la zona alavesa. Los viñedos se desarrollaron muy bien gracias a la climatología, obteniendo una cosecha de gran calidad. Lo que aseguró todas las necesidades hídricas de las viñas. Por si fuera poco, durante la época de la vendimia el tiempo fue excepcionalmente bueno.
Crianza: 36 meses en barricas de roble americano (50%) y francés (50%). Trasegos cada 6 meses. Embotellado en Abril de 2009.

GRAN RESERVA
 TEMPRANILLO



TRASLASCUESTAS

CATA

Color: Color rojo cereza con reflejos violáceos. Capa gruesa.

Nariz: Toques de frutas negras como las moras y los arándanos, sabores a tostados procedentes del roble nuevo y notas dulces y especiadas (pimienta negra). También un aviso claro de notas balsámicas que logran dar al vino una gran frescura.

Boca: presenta un ataque de gran alcance con sensaciones carnosas, paso bueno y sencillo con gran acidez. Una sensación intensa, taninos cremosos y maduros. Un buen equilibrio de la fruta, sobre todo negra, y dotado de una buena redondez. Los taninos son dulces y largos, con notas de café tostado.

Servicio: 16-18°C
Capacidad de botella: 750ml
Botellas por caja: 12
Target: Centros de consumo

VARIEDAD
100% TINTA FINA
D.O. CA. **RIBERA DEL DUERO**

Elaboración: Elaborado con viñedos mayores de 35 años de edad. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

Crianza: Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa 16 meses en barricas de roble francés 90% y americano 10%.

CRIANZA TEMPRANILLO



TRASLASCUESTAS

CATA

Color: Vestido de un color cereza intenso, ribete violáceo y capa alta.

Nariz: Predominan las notas de frutas negras y rojas, confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas resultando cremoso, especiado (pimienta negra) goloso y láctico (yogurt de frutillos del bosque). Surgen también notas de yerbas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura

Boca: Presenta un buen ataque con ligeros apuntes cárnicos y vegetales, paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta sobre todo negra, y dotado de un buen recorrido, resulta sabroso en boca. Sus taninos golosos y un final largo y con recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

Servicio: 16-18°C

Capacidad de botella: 750ml

Botellas por caja: 12

Target: Centros de consumo

VARIEDAD

100% TINTA FINA

D.O. CA. RIBERA DEL DUERO

Elaboración: Elaborado con viñedos mayores de 20 años de edad. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

Crianza: Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa al menos 6 meses en barricas de roble francés y americano.

ROBLE

TINTA FINA



TRASLASCUESTAS

CATA

Color: Cereza pálido, destellos rosados y brillantes. Lágrima densa.

Nariz: Intensa, bastante expresiva dulce y golosa en la que destaca la expresión frutal (roja madura, fruta escarchada) con claros toques a caramelo, tofé y con ligeros toques de notas ahumadas y mantecosas de su paso por la madera presentes, pero sin esconder la fruta madura.

Boca: Boca potente, con estructura media compensando con la acidez de la potencia frutal, notas lácteas, cierta astringencia y suave amargor y sensación de recuerdos de yogur de frutos del bosque. Paso largo, untuoso, con un final amargoso y con los recuerdos ahumados de la nariz en el postgusto. Un rosado atípico en el que su paso por barrica no resulta un obstáculo para apreciar la calidad de la materia prima.

Servicio: 10-12°C

Capacidad de botella: 750ml

Botellas por caja: 12

Target: Centros de consumo

VARIEDAD

100% TINTA FINA

D.O. CA. RIBERA DEL DUERO

Elaboración: Se seleccionan las mejores uvas y con menor rendimiento persiguiendo la perfecta maduración, para después de un encubado de un día a bajas temperaturas, sangremos, obteniendo un mosto robusto que pueda aguantar los envites del oxígeno, en su fermentación lenta y pausada en barricas nuevas de Roble Francés con tostados pero profundos para que no sean demasiado dominantes pero nos aporten su complejidad.

ROSADO FERMENTADO
EN BARRICA

TINTA FINA



BORGO IMPERIALE®

VARIETAL
LAMBRUSCO MESTRI, MARANI
SALAMINO Y ANCELLOTT
PROVINCIA DE MANTOVA
LOMBARDIA



CATA

Color: Rojo intenso con ribete púrpura.

Boca: Fresco, con notas de frutos rojos y dulzor muy marcado, amable burbuja frizzante.

Alcohol: 8 % vol.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C

Capacidad de botella: 750 ml

Azúcar residual: 40 gr. / lt.

Target: Grandes superficies y centros de consumo

LAMBRUSCO TINTO
DULCE
FRIZZANTE





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

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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.

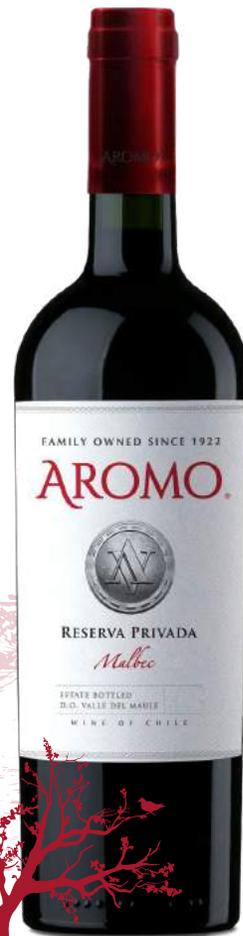
Boca: Vino concentrado, joven, taninos dulces pero presentes. En el retrogusto toques a café, moka y algo de humo.

Alcohol: 14 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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.

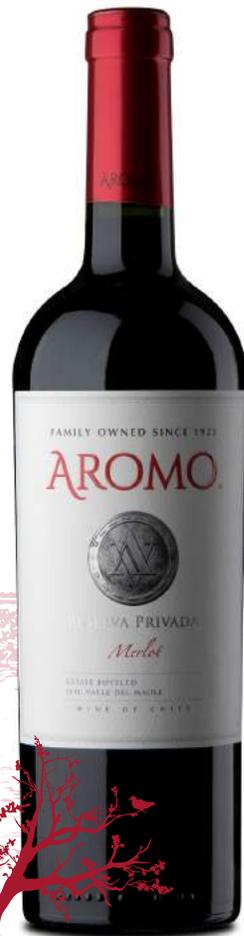
Boca: Fresco, buena acidez, taninos suaves, armonizando la fruta y el roble francés.

Alcohol: 14 % vol.

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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

Target: Grandes superficies y centros de consumo



VARIEDAD
100% CABERNET SAUVIGNON
VALLE CENTRAL

Vino joven, frescos y fáciles 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

Target: Grandes superficies y centros de consumo



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

Target: Grandes superficies y centros de consumo

