



VIOGNIER – RIESLING SAUVIGNON BLANC



BOTTLE

Borgoña 750 P30
Casablanca
Eco Screw Cap
Cork Capacity: 750 cc.
High: 289,90 mm.
Diameter: 87,7 mm.
Weight: 580 gr.

BOTELLA

Borgoña 750 P30
Casablanca
Eco Screw Cap
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 289,90 mm.
Diámetro: 87,7 mm.
Peso: 580 gr



CAP

Red Screw Cap

CÁPSULA

Tapa Rosca Roja

COOL WIND

- Appellation:** D.O. Curico Valley
- Winemaker:** Ricardo Pérez Cruz
- Composition:** 50% Viognier
30% Riesling
20 % Sauvignon Blanc
- Estate Bottled**
- Alcohol:** 13%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Composición: 50% Viognier
30% Riesling
20 % Sauvignon Blanc

Producido y embotellado

Alcohol: 13%

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon en contenedores de 400 kgs. Desde marzo a abril de 2022.

VINIFICATION

The grapes were harvested into 400 kg bins from March to April 2022.

ELABORACIÓN

Cada variedad fue prensada por separado en prensas neumática y decantadas por fases a una temperatura de 10°C durante 48 horas. Una vez que cada variedad de uva alcanzó las NTU correctas: 100 en el caso del Sauvignon Blanc y Riesling, 200 para el Viognier, se fermentó por tandas a diferentes temperaturas entre 13°C y 15°C durante unos 22 días. La proporción final de la mezcla se decidió mediante degustación. El vino fue sometido a estabilización proteica y tartárica. Luego se filtró a través de un filtro de presión y almohadillas de celulosa. Finalmente se embotelló utilizando un filtro microporoso de 0,45 micras.

WINEMAKING

Each variety was separately crushed in a pneumatic press and was decanted in phases at a temperature of 10°C for 48 hours. Once each variety had reached the correct NTU: 100 in the case of the Sauvignon Blanc and Riesling, 200 for the Viognier, it was fermented in batches at a variety of temperatures between 13°C and 15°C for around 22 days. The final blend proportion were decided by tasting. The wine was subject to protein and tartaric stabilization. It was then filtered through pressure filter and cellulose pads. Finally it was bottled using a microporus filter of 0,45 microns.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Este vino es de un color amarillo claro con reflejos verdosos. Tiene un bouquet delicado que revela frutas blancas como duraznos, junto con sutiles notas de chirimoya y notas florales del Riesling. El carácter frutal, la textura del Viognier, mas la frescura del Sauvignon Blanc combinan de manera perfecta. Es vino equilibrado, y en boca es amable, elegante, con buena acidez y un agradable dulzor que alargan el final para hacerlo realmente placentero.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

This wine is light yellow in colour with green hints. It has a delicate bouquet which unveils white fruit such as peaches, together with subtle notes of chirimoya and flowers note from riesling. The fruitiness and texture of Viognier and the freshness of the Sauvignon blanc and Riesling combine well. The balance in the mouth is gentle and elegant with good



RESERVA ROSÉ PETIT VERDOT



BOTTLE

Borgoña 750 P28
Ecoglass
Eco Screw Cap
Cork Capacity: 750 cc.
High: 295 mm.
Diameter: 82,9 mm.
Weight: 400 gr.

BOTELLA

Borgoña 750 P28
Ecoglass
Eco Screw Cap
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 295 mm.
Diámetro: 82,9 mm.
Peso: 400 gr



CAP

Black Screw Cap

CÁPSULA

Tapa Rosca Negra

COOL WIND



Denominación: Valle de Lontué
Sagrada Familia



Enólogo: Ricardo Pérez Cruz



Composición: 100% Petit Verdot



Producido y embotellado



Alcohol: 13,5%

Appellation: Valle de Lontué
Sagrada Familia

Winemaker: Ricardo Pérez Cruz

Composition: 100% Petit Verdot

Estate Bottled

Alcohol: 13,5%

VINIFICACIÓN

Una vez clarificado y desbornado se inicia el proceso fermentativo con temperaturas controladas no superior a 14°C, adición de nutrientes y levaduras seleccionadas. Fermentación por 14 días hasta consumir todo el azúcar residual. Desborre y suaves movimientos de remontaje para agregar complejidad y suavidad en boca. Estabilización tartárica por frío estático, filtración por tierras-placa y embotellado.

MACERACIÓN Y PRENSADO

Una vez cosechada la fruta, se mantuvo por 3 a 4 horas macerando en la prensa en contacto con el orujo para extraer un ligero tono rosado y frescos aromas frutales. Temperaturas bajas (8-10°C) en este proceso que contribuye a reducir la oxidación y preserva las cualidades de la fruta. Posteriormente se inicia el proceso de prensado hasta 0,45 bares para evitar la extracción de taninos y componentes indeseables. El jugo extraído se decanta por 24 horas, separando la parte limpia y ajustándola a 50 NTU de turbidez.

VINIFICATION

Once clarified and deburred, the fermentation process begins with controlled temperatures no higher than 14°C, addition of nutrients and selected yeasts. Fermentation for 14 days until all the residual sugar is consumed. Boring and gentle re-breathing movements to add complexity and softness in the mouth. Tartaric stabilization by static cold, earth-plate filtration and bottling.

MACERATION AND PRESSING

Once the fruit was harvested, it was macerated for 3 to 4 hours in the press in contact with the pomace to extract a light pink tone and fresh fruit aromas. Low temperatures (8-10°C) in this process that contributes to reducing oxidation and preserves the qualities of the fruit. Subsequently, the pressing process begins up to 0.45 bars to avoid the extraction of tannins and undesirable components. The extracted juice is decanted for 24 hours, separating the clean part and adjusting it to 50 NTU turbidity.



BRUT



BOTTLE

Champagne 750
Francia Corona
Cork Capacity: 750 cc.
High: 285 mm.
Diameter: 100 mm.
Weight: 900 gr.

BOTELLA

Champagne 750
Francia Corona
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 285 mm.
Diámetro: 100 mm.
Peso: 900 gr.



CAP

Shiny Black

CÁPSULA

Negra Brillante



CORK/CORCHO

Tapón Spark 4
(47x29,5 diam.)

ESPUMANTE MÉTODO TRADICIONAL

- Appellation:** Sagrada Familia - Valle de Lontué.
- Winemaker:** Ricardo Pérez Cruz
- Composition:** Riesling 70 %
Roussanne 30%
- Alcohol:** 11.9%
- Estate Bottled**

- Denominación:** Sagrada Familia - Valle de Lontué.
- Enólogo:** Ricardo Pérez Cruz
- Composición:** Riesling 70 %
Roussanne 30%
- Alcohol:** 11.9%
- Producido y embotellado**

VINIFICACIÓN VINO BASE

Prensado directo con racimos enteros hasta 1.4 bar. Decantación en frío por 48 horas. Separación de claros a 50-60 NTU. Fermentación de vino base por 14 -15 días con temperaturas desde 13 a 16 °C. Batonnage de borras para lograr una mayor complejidad y adición de bentonita para estabilización proteica.

VINIFICATION

Direct pressing with whole bunches up to 1.4 bar. Cold decantation for 48 hours. Clear separation at 50-60 NTU. Base wine fermentation for 14 -15 days with temperatures from 13 to 16 °C. Batonnage of lees to achieve greater complexity and addition of bentonite for protein stabilization.

SEGUNDA FERMENTACIÓN

Fue efectuada en botella, por un periodo de 60 días con la ayuda protocolo de re fermentación, nutrición y levaduras especializadas en efectuar la toma de espuma. Temperaturas medias de 10 - 14 °C. Previo a la fase de punta se agitaron en dos ocasiones para poner en suspensión las lias. La fase de punta duró aproximadamente 40-45 días.

SECOND FERMENTATION

It was carried out in the bottle, for a period of 60 days with the help of refermentation protocol, nutrition and specialized yeasts to make the foam. Average temperatures of 10 - 14 °C. Prior to the peak phase, they were shaken twice to suspend the lees. The peak phase lasted approximately 40-45 days.

DEGÜELLE Y LICOR DE EXPEDICIÓN

Con la ayuda de un congelador de cuellos se consigue expulsar las lias y en el mismo proceso se hizo el ajuste del nivel de azúcar residual mediante el uso de Licor de Expedición.

DISGORGEMENT AND EXPEDITION LIQUEUR

With the help of a neck freezer, the lees are expelled and in the same process the adjustment of the residual sugar level is made through the use of Expedition Liqueur.

NOTA DE CATA

De tono amarillo verdoso, aroma franco y de mucha frutuosidad en nariz. Boca angulosa de acidez natural, compleja mezcla de aromas fermentativos y notas cítricas y manzana verde. Elegantemente seco y con una fresca acidez que lo hace ideal como aperitivo.

TASTING NOTE

Greenish yellow in tone, frank aroma and very fruity on the nose. Angular mouthfeel with natural acidity, a complex mixture of fermentative aromas and citrus and green apple notes. Elegantly dry and with a fresh acidity that makes it ideal as an aperitif.

ANÁLISIS

Alcohol: 11.9% Alc.
Acidez Volátil: 0.35 gr/lit
Ph: 3.09
Az. Reductores: 7.50 gr/lit.
Acidez Total: 7.35 gr/lit

ANALYSIS

Alcohol: 11.9% Alc.
Volatile Acidity: 0.35 gr/lit
Ph: 3.09
Az. Reducers: 7.50 gr/lit.
Total Acidity: 7.35 gr/lit