



TINTOLEOS

MENTOR, SAUVIGNON BLANC. VALLE DEL MAULE, 2017.

Este apreciado vino nace de la idea de José Jaramillo Charles en rescatar parras antiguas de la zona del Maule que iban a ser reemplazadas por otro tipo de cultivos. Son parte la primera camada de Sauvignon Blanc que llegan a la zona. Tanto por su antigüedad y buen manejo del campo, contamos con una uva de excelente calidad creando un vino que va más allá de la etiqueta. Botellas familiares que no se encuentran en el comercio y que ahora la tienes en tus manos. Vino noble, de buena acidez, con peso en boca, sabroso y de múltiples capas.

Acompaña muy bien antipastos, pescados crudos, tártaros, mariscos frescos.

FUEGO DEL VALLE, CARMENERE. VALLE DE COLCHAGUA, 2018.

Las uvas provienen de parcelas seleccionadas de la zona de Marchigüe, secano interior del Valle de Colchagua, donde las parras poseen raíces que van en profundidad y absorben toda la mineralidad de los suelos volcánicos y graníticos de este prestigioso sector del Valle. A partir de esa extracción en profundidad, surgen las notas minerales y de frescor, combinadas con una óptima madurez, que expresan las características del lugar traducidas en este único vino. La vinificación se desarrolla en estanques pequeños, remontados solo con pisoneos suaves, para lograr una excelente extracción y luego envejecen en barricas francesas por 16 meses.

Acompaña muy bien quesos maduros o cremosos, conejo o liebre, lengua asada, Riñones al jerez, verduras asadas, lentejas con tocino, crema de garbanzos.

PIEDRA NATIVA, PAÍS. VALLE DEL MAULE, 2018

Desde Coronel del Maule existen estas parras con más de 100 años. Trabajadas con la más mínima intervención, sin pesticidas ni herbicidas. Un trabajo minucioso de Diego Morales en este viñedo localizado a 25 Kms de la costa y que se ha mantenido por varias generaciones familiares. Plantadas en cabezas, todo el trabajo que se ha generado solo logra expresar el lugar de origen. Una nariz de fruta expresiva, fresca, llena de frambuesas y guindas. Vino ligero en boca, suave y de rica acidez.

Acompaña muy bien charcutería, quesos semimaduros, frutas al almíbar, menudencias.