



## TARA SYRAH 2015

	<b>Atacama</b>		<b>85% Syrah 15% Merlot</b>
			<b>13%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 15 años</b>

**91 Puntos Robert Parker**

De color rubí profundo, mezcla de frutos negros, hierbas y grafito muy particular y complejo. Mientras el Syrah le aporta frescura, hierbas silvestres, especias y un tanino firme, el Merlot ofrece frutas, taninos suaves y un cuerpo aterciopelado. En boca tiene una rica acidez que provoca una tensión muy interesante, con taninos firmes, y de cuerpo medio, y un final de boca largo



## TARA PINOT NOIR 2016

	<b>Atacama</b>		<b>Pinot Noir</b>
	<b>24 Meses Roble Francés</b>		<b>13,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 10 años</b>

**94 Puntos Robert Parker**

De color rojo rubí claro, nariz compleja, con aromas a cerezas y frambuesas, mezclados con aromas a champiñón, hojarasca y sotobosque. En boca es intenso, con una acidez crujiente, taninos firmes y buena estructura. Mineralidad y tensión en boca debido a su procedencia de suelos de origen calcáreos. En boca se siente casi salado por la influencia del mar y el suelo. Maridaje, estofados, platos de pato, presas de caza, quesos añejos.



## TARA CHARDONNAY 2016

	<b>Atacama</b>		<b>Chardonnay</b>
	<b>21 Meses Acero Inox</b>		<b>12,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 15 años</b>

**95 Puntos Tim Atkin**  
**94+ Puntos Robert Parker**

Vino que organolépticamente representa su origen de desierto frío del norte de Chile. Nariz esencialmente mineral que muestra aromas de piedra y tiza, junto a austeras y delicadas notas de chirimoya verde (chirimoya verde) y frutas blancas de hueso. De paladar estructurado, lineal y apretado que entrega gran tensión y persistencia en el final. Vino único, con fuerte personalidad y carácter.



## TARA VIOGNIER NV

	<b>Atacama</b>		<b>Viognier</b>
	<b>Tipo Solera Acero Inox Nueva Añada 10 Meses</b>		<b>13%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 10 años</b>

**90 Puntos Robert Parker**

Vino de complejidad aromática, con distintas capas, que muestran notas de cáscara de naranja en confitura, azahares, lima, bizcocho y frutos secos. Su paladar es amplio y estructurado, pero tenso al mismo tiempo. De gran frescor y especial persistencia, se siente un final salino característico de los vinos procedentes de esta zona del desierto de Atacama.



## ENCLAVE 2014

	<b>Pirque ( Maipo Andes )</b>		<b>85% Cabernet Sauv 6% Petit Verdot 7% Carmenere 2% Cabernet Franc</b>
	<b>18 Meses Roble Francés 50% nuevas</b>		<b>13,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 15 años</b>

**96 Puntos Descorchados**  
**95 Puntos Tim Atkin**  
**92 Puntos Robert Parker**

De color rojo profundo y oscuro, aroma a frutas rojas como ciruela y guindas, con toques de casis, pimienta blanca, tierra húmeda, y algo de frutos negros. Tiene una complejidad aromática muy interesante. En boca es un vino elegante, de buena estructura, taninos firmes y sedoso a la vez. Tiene una larga persistencia. Este vino de mezcla ofrece distintas capas de sabores.



## PANGEA SYRAH 2016

	<b>Colchagua</b>		<b>Syrah</b>
	<b>22 Meses Roble Francés</b>		<b>14,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 15 años</b>

**92 Puntos Robert Parker**

Color oscuro intenso, ricos y complejos aromas con notas de frutos negros, de arándanos que se mezclan armoniosamente con especias como pimienta negra, notas minerales como el grafito, muy clásico de este terroir, de suelos graníticos con altos contenidos de cuarzo. Taninos maduros y firmes, vino de mucha estructura y acidez se recomienda una previa decantación.





## HERU PINOT NOIR 2018

	<b>Valle de Casablanca</b>		<b>Pinot Noir</b>
	<b>14 Meses Roble Francés</b>		<b>14%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 15 años</b>
	<b>94 Puntos James Suckling 94 Puntos Descorchados 93 Puntos Robert Parker</b>		



Desde el primer instante las fragancias a frutos rojos como frutillas y frambuesas silvestres expresan la clásica tipicidad de esta noble variedad. Con sutileza las notas a vainilla y especias se entrelazan con una mineralidad tan delicada que crean en conjunto un vino encantador y complejo. En boca, despliega intensos sabores frutales y taninos maduros, redondos, integrados a su elegante estructura y mostrando su larga persistencia al final.

## VERTICE 2017

	<b>Valle de Colchagua</b>		<b>50% Carmenere 50% Syrah</b>
	<b>22 Meses Roble Francés</b>		<b>14,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 15 años</b>
	<b>90 Puntos Robert Parker</b>		



Rojo profundo, con tonos violeta. Frutos negros, moras y berries, notas de pimienta negra, tierra húmeda y bosque nativo, especias suaves. Es un vino de estructura firme, taninos sedosos y con sabores a frutos negros y especias, una acidez media alta que le da un equilibrio en boca y hace que el vino sea persistente.

## VENTISQUERO GREY GRAN RESERVA CARMENERE 2017

	<b>Valle del Maipo</b>		<b>Carmenero</b>
	<b>18 Meses Encina Francesa</b>		<b>13,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 10 años</b>



De color rojo cereza intenso y notas violeta. En nariz se perciben frutos negros como moras, arándanos y cereza negra que se mezclan con notas de pimientas y especias, además de tierra húmeda e incluso algunas notas minerales, tales como grafito. En boca, de cuerpo vibrante, de buen frescor y muy tenso. Tiene una entrada suave, con taninos aterciopelados y firmes, una fresca acidez que lo hace largo y persistente.

## QUEULAT GRAN RESERVA CARMENERE 2017

	<b>Valle del Maipo</b>		<b>Carmenero</b>
	<b>12 Meses R Francés (80%) R. Americano (20%)</b>		<b>13%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 10 años</b>



Notas suaves a especias, aromas a mora, cereza y chocolate seguida de taninos suaves y un final armonioso. Abre con abundantes sabores frutales como cerezas y ciruelas, con finas notas de especias, complejidad que acompaña su largo final. Sus taninos suaves y buena estructura proveen de un marco en perfecto equilibrio. Es un vino de gran cuerpo y final persistente que se acentúa con notas frutales, especiadas y a chocolate.

## GREY CHARDONNAY 2019

	<b>Valle de Casablanca</b>		<b>Chardonnay</b>
	<b>12 Meses 80% Roble Francés 20% Ace Inox</b>		<b>13%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 7 años</b>



Color amarillo pálido. En nariz resulta complejo y elegante, se mezclan aromas de frutas tropicales maduras, como piña, mango y papaya con suaves notas minerales y cítricas. La barrica aporta suaves notas de vainilla y frutos secos. En boca posee buena estructura, mantiene el frescor a partir de una acidez crocante otorgando un final amplio de buena persistencia. En retrogusto, se vuelven a sentir los frutos secos y vainilla. T. de servicio de 8-10°C.

## KALFU SUMPAL SAUVIGNON BLANC 2018

	<b>Valle del Huasco (Atacama)</b>		<b>Sauvignon Blanc</b>
	<b>8 Meses Sobre sus lías</b>		<b>12,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 7 años</b>



Verde pálido, límpido. Fresco y de gran volumen, es un vino estructurado en el paladar y de una acidez que entrega tensión y fuerza en boca, otorgando un final limpio y persistente donde se deja sentir un retrogusto salino que lo hace aun más complejo y que se mezcla con las notas a piedra, cítricos y hierbas. T. de servicio de 7-8°C.



## FUEGO AUSTRAL CABERNET SAUVIGNON 2019

	<b>Valle Central</b>		<b>85% Cabernet Sauvign 15% Syrah</b>
	<b>4 Meses Acero Inox 6 M. mas en Bot</b>		<b>12,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 5 años</b>

En nariz revela frutas rojas frescas, como frambuesas y fresas, junto con arándanos y grosellas negras, mezclado con notas de vainilla. Buen cuerpo y acidez equilibrada, con taninos maduros y buen equilibrio entre fruta y roble en el retrogusto. Temperatura de funcionamiento 16 ° C y 18 ° C. Este vino marida con queso maduro y carnes rojas.



## FUEGO AUSTRAL MERLOT 2019

	<b>Valle Central</b>		<b>85% Merlot 15% Syrah</b>
	<b>4 Meses Acero Inox 6 M. mas en Bot</b>		<b>12,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 5 años</b>

De color rojo con tintes violáceos, en nariz predominan las ciruelas y cerezas, mezclado con notas de canela, y vainilla suave. Un vino muy elegante, bien equilibrado, con cuerpo redondo.

Se recomienda servir entre 16 ° C y 18 ° C. Este vino combina bien con quesos semicurados, carnes blancas y platos de pasta.



## FUEGO AUSTRAL CHARDONNAY 2020

	<b>Valle Central</b>		<b>Chardonnay</b>
	<b>4 Meses Acero Inox Sobre sus lías</b>		<b>13%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 5 años</b>

De color amarillo brillante con tinte verdoso. Un vino fresco y expresivo que revela la mineralidad y aromas de frutas tropicales como la piña. En boca es delicado, de cuerpo medio y equilibrado, fresco y afrutado al final. T de servicio recomendada entre 8 ° C y 10 ° C. Este vino es atractivo y fácil de beber, por lo que puede servir como aperitivo o acompañar ensaladas, pastas, pescados, carnes blancas e incluso postres de frutas frescas y aumento de volumen y complejidad en boca.



## FUEGO AUSTRAL SAUVIGNON BLANC 2019

	<b>Valle Central</b>		<b>Sauvignon Blanc</b>
	<b>4 Meses Acero Inox Sobre sus lías</b>		<b>13%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 5 años</b>

De color verde pálido. Buena intensidad aromática donde se encuentran notas de cítricos y frutas tropicales mixtos, como lima, pomelo, piña y pera de agua. En boca, un vino con acidez vibrante y cuerpo medio, mantiene la frescura de la variedad, donde reaparecen los cítricos.

Se recomienda beber a una T ° entre 8 y 10 ° C. Ideal como aperitivo, acompaña ensaladas, mariscos, ceviches y pez.

