



BODEGA

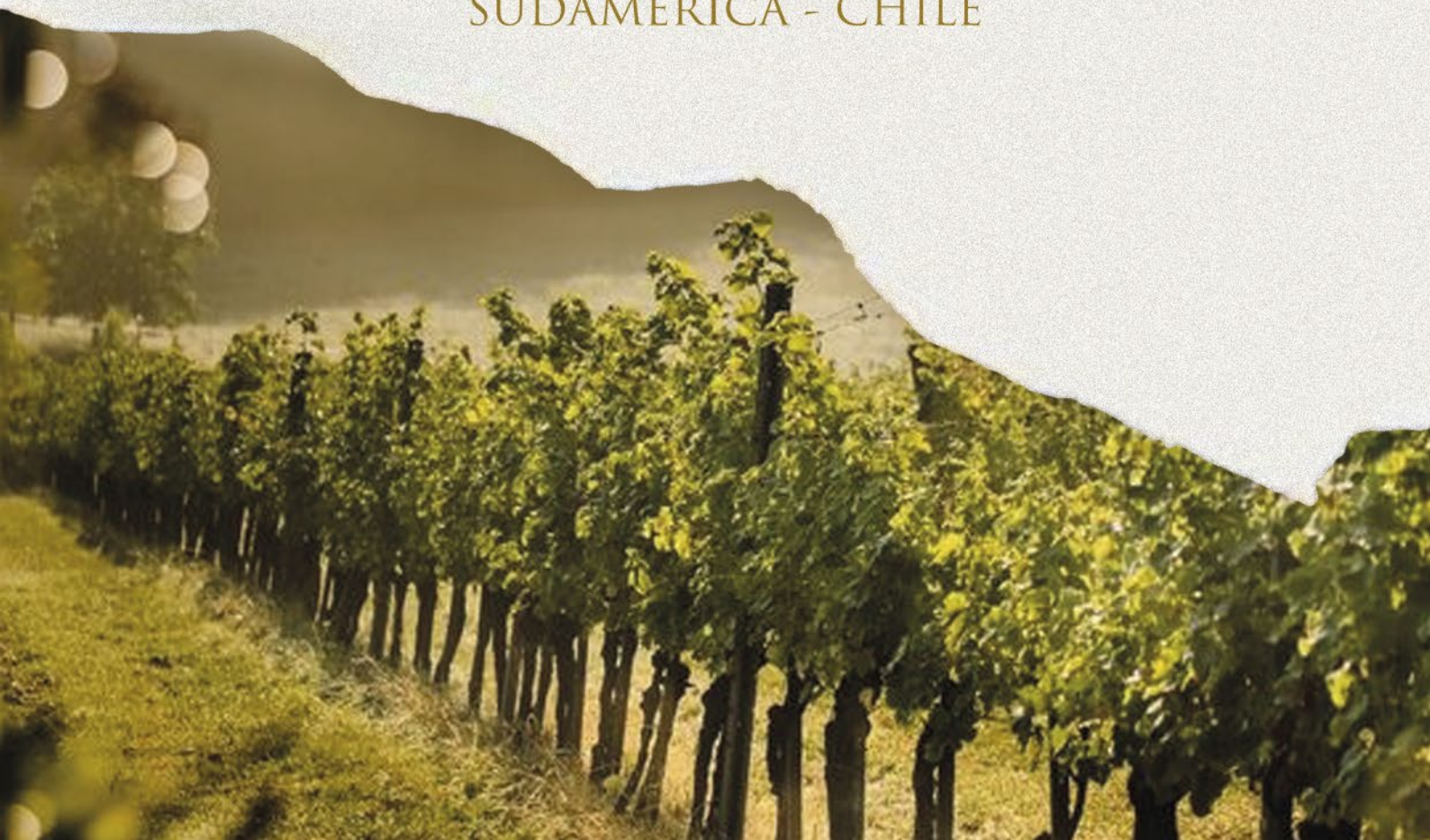


Desde 1950

VIÑEDOS PUERTAS

Valle de Curicó

SUDAMÉRICA - CHILE





Aguanegra

GRAN RESERVA
Cabernet Sauvignon
2021

Origen	Viñedos propios, zona de Romeral (Fundo La Finca), Valle de Curicó, Andes.
Variedad	91% Cabernet Sauvignon y 9% Cabernet Franc.
Cosecha	Manual, durante la segunda quincena de abril.
Guarda	12 meses en barricas nuevas de roble francés.
Color	Rojo oscuro e intenso, con tintes violáceos.
Aroma	Frutas rojas muy maduras e intensas con notas a cuero, chocolate, menta, especias, vainilla y una excelente integración de la fruta con la madera.
Sabor	Denso, maduro, estructurado, tostado complejo. Su fruta se entrelaza con una elegante madera otorgándole un gran equilibrio. De taninos maduros, redondos y buen volúmen.
Maridaje	Carnes rojas a la parrilla o con salsas, cordero y aves de caza.
Servicio	16° a 18° C.



Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.



90 Puntos / Descorchados 2024.
Noviembre 2023, Chile.



Caballo Azul

RESERVA ESPECIAL 2021

Origen	Viñedos cultivados en diferentes sectores dentro del Valle de Curicó, Andes.
Variedad	60 % Cabernet S, 20% Merlot, 10% Carmenère y 10% Petit Verdot.
Cosecha	Manual, durante los meses de abril y mayo.
Guarda	18 meses en madera de roble francés y 6 meses en botella.
Color	Rojo rubí intenso con ligeros tonos teja.
Aroma	Complejo, frutas negras maduras y elegante madera tostada.
Sabor	Sabroso, de buena evolución, jugoso, notas a vainilla, chocolate. De taninos maduros, dulces, golosos, estructurados y de un elegante final.
Maridaje	Carnes rojas, cordero y quesos maduros.
Servicio	16 a 18° C.



Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.

Para preservar su calidad este vino puede contener sedimentos debido a su asentamiento natural.





Huasa

RESERVA ESPECIAL DE BARRICAS
CARMENÉRE 2019

Origen	Fundo Chile Chico, zona poniente del Valle de Curicó.
Variedad	85% Carmenére, 10% Malbec y 5% Cabernet Franc.
Cosecha	Manual a fines de Abril.
Fermentación	Estanques de acero inoxidable.
Crianza	18 meses en barricas de roble francés.
Color	Rojo oscuro muy intenso.
Aroma	Complejo, a frutas negras maduras, especiado, vainilloso y con una madera francesa compleja y presente.
Sabor	Denso, equilibrado, sedoso, con fina expresión de Carmenére maduro. Destacan frutas negras y su rica complejidad. Sabor especiado y amable, de un final estructurado.
Acompaña	Carnes asadas al horno, platos especiados de comida india, costillar de cordero.
Servicio	16° y 18°C.

LENGUAJA "HUASA" EN LENGUA QUECHUA, TOMA MANEJO DE LOS PUEDOS ORIGINARIOS DE LA ZONA CENTRAL DE LOS ANDES, SIGNIFICA "JINERE". CON EL PASAR DEL TIEMPO SE DONOMINÓ RUJO A TODO CAMPESINO QUE TRABAJABA MONTADO A CABALLO.

RESERVA ESPECIAL
DE BARRICAS
CARMENÉRE 2019
MAULE - VALLE DE CURICÓ - CHILE

VINO elaborado en origen por Bodega El Milagro S.A. - Viñedos Puertas, Comuna Yajal, Valle de Curicó - Chile.



Nuestros vinos son **100%**
aptos para veganos.

*Para preservar su calidad este vino puede contener
sedimententos debido a su asentamiento natural.*



Medalla de Oro / Catador Chile, Noviembre 2023.

Medalla de Oro / Sélections Mondiales des Vins Montréal, Québec Canadá, Octubre 2023.

Medalla de Oro / International Wine Spirit Awards Vitoria-Gasteiz, País Vasco, España, Julio 2023.

Medalla de Oro / China Awards 2023, Abril 2023.

Medalla de Oro / Japón Awards 2023, Abril 2023.

Medalla de Oro / Singapore Awards 2023, Abril 2023.

Medalla de Oro / Selection Mondiales Des Vins Montréal, Québec Canadá, Octubre 2022.

91 Puntos / Descorchados 2023, Octubre 2022, Chile.

92 Puntos / Mesa de Cata Revista la Cav. Septiembre 2022, Chile.

Medalla de Plata / Bruxelles, Cosenza Italia, Mayo 2022.



Lujuria

Reserva Especial de Barricas CHARDONNAY/VIOGNIER 2021

Origen	Palquibudis e Isla de Marchant, Valle de Curicó.
Variedad	70% Chardonnay y 30% Viognier.
Cosecha	Manual, durante el mes de marzo.
Fermentación	100 % estanques de acero inoxidable.
Guarda	Seis meses en barricas francesas nuevas, el 100% de la mezcla.
Color	Amarillo verdoso co notas pajizas.
Aroma	Intensas frutas tropicales, vainilla y plátano, con final elegante.
Sabor	Complejo, jugoso y floral. Rica fruta madura, elegante madera, denso y sabroso. De un final fresco y largo.
Acompaña	Aperitivos, frutos del mar, carnes blancas y quesos jóvenes.
Servicio	8 y 10° C.



Nuestros vinos son 100% aptos para veganos.



Medalla de Oro
Catador Chile, Noviembre 2023.



Medalla de Oro
International Wine Spirit Awards
Vitoria-Gasteiz, País Vasco, España, Julio 2023.



Medalla de Oro
Japón Awards, Abril 2023.



Medalla de Oro
Singapore Awards, Abril 2023.



Obsesión

BLEND
PREMIUM 2015

Origen Viñedos cultivados en Palquibudis, Fundo Chile Chico, entre cordilleras del Valle de Curicó.

Variedad Malbec, Carmenère y Cabernet Sauvignon.
Cosecha Manual, durante abril.

Guarda 18 meses en barricas de encina francesa y un mínimo de 6 meses en botella.

Color Rojo violeta oscuro de buena intensidad.

Aroma Complejo a frutos rojos maduros, notas de pimienta negra y chocolate, muy bien enlazado con la madera.

Sabor Equilibrado, goloso, denso, de taninos maduros y sedosos. De un final largo y persistente.

Maridaje Carnes rojas y quesos maduros.

Servicio 16 y 18°C.



Nuestros vinos son **100%** aptos para veganos.

Para preservar su calidad este vino puede contener sedimentos debido a su asentamiento natural.



Gran Medalla de Oro
Bruxelles, Consenza Italia, Mayo 2022.



94 Puntos / 3er lugar Top 50
Sélection Mondiales des vins Canadá, Octubre 2021.



Medalla de Oro
Taiwan Wine Awards, Mayo 2021.



Medalla de Oro
Citadelles Du Vin, Bourg, Francia, Abril 2021.



Gran Medalla de Oro
Brazil Wine Challenge Brasil, Octubre 2020.



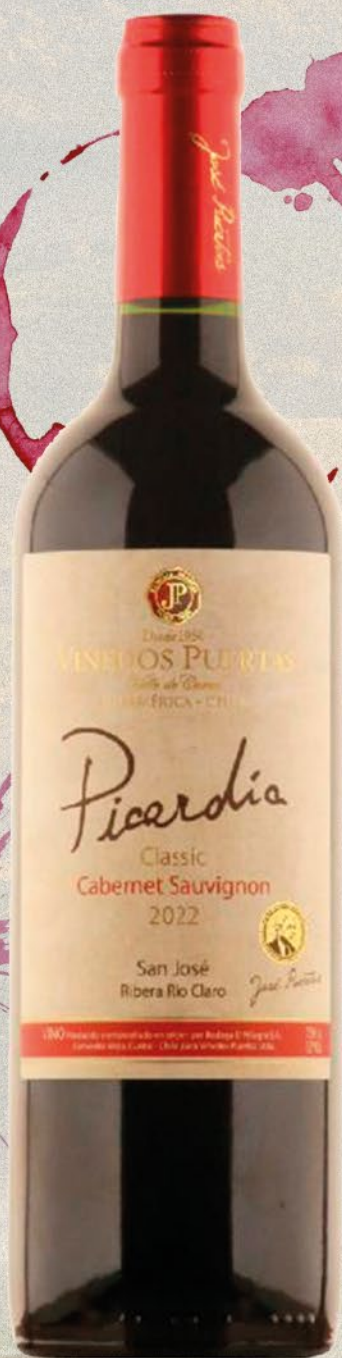
93 Puntos
Descorchados 2021, Septiembre 2020.



92 Puntos
Revista La Cav, Agosto 2020.



Medalla de Oro
Singapore Awards, Marzo 2020.



Picardia

Classic
Cabernet Sauvignon
2022

Origen	San José, Ribera Río Claro, Valle de Curicó.
Variedad	100% Cabernet Sauvignon.
Cosecha	Manual, en la segunda quincena de Abril.
Fermentación	Estanques de acero inoxidable.
Color	Rojo violáceo intenso.
Aroma	Muy varietal, con cerezas, mentol y chocolate.
Sabor	Equilibrado, jugoso, con frutas rojas e intensas notas varietales. Sus taninos son equilibrados, suaves y redondos. Es un vino fácil de beber.
Acompaña	Carnes rojas y aves de caza solas o con salsas, roast beef y quesos fuertes.
Servicio	16 y 18° C.



Nuestros vinos son **100%**
aptos para veganos.



Picardia

Classic
Carmenère
2021

Origen	Viñedos cultivados en Fundo El Milagro, Convento Viejo, zona centro, Valle de Curicó.
Variedad	100% Carmenère.
Cosecha	Manual, primeros días de mayo.
Fermentación y guarda.	Fermentado y guarda posterior en estanques de acero inoxidable.
Color	Rojo oscuro de buena intensidad.
Aroma	Especiado, con frutas rojas maduras y notas a berries y ciruelas.
Sabor	Equilibrado y muy buena frutuosidad. Destacan frutas maduras, rica complejidad, su sabor especiado, amable, con equilibrado y suave final.
Acompaña	Carnes blancas, entremeses elegantes pastas y legumbres.
Servicio	16° y 18°C.



Nuestros vinos son **100%**
aptos para veganos.



Toro de Casta

Blend Premium 2016

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit verdot

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viñedos cultivados en diferentes terroirs del Valle de Curicó Andes.

COSECHA

Manual, durante el mes de abril.

GUARDA

18 meses en barricas de encina francesa y un mínimo 8 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo rubí intenso con suaves tonos ladrillo.

Nariz: Frutas rojas maduras, cassis, tabaco y fina madera tostada.

Boca: Complejo, concentrado, sabroso y jugoso. Madera muy bien incorporada. Sus taninos son maduros, de muy buena estructura, potentes y de largo final.

Maridaje: Carnes rojas, quesos azules. Platos especiados al curry, paprika y condimentos fuertes.

