

Redsaga





BODEGA

TERRAMATER





ALTUM

TERRAMATER

Carmenere 2021
MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Rojo profundo con destellos violeta
- **Aromas:** Delicioso aroma frutal con toques a café y notas de cassis.
- **Sabor:** Boca suave y sedosa con gusto refinado, taninos delicados y final persistente.
- **Maridaje:**
 - Estofados y carnes a la olla
 - Preparaciones con legumbres, berenjenas o zapallitos grillados.

Temperatura recomendada al servir: 15- 16 °C (59-60°F)
Decantación recomendada

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo
- **Cosecha:** Buen clima, casi sin lluvias en la temporada. Se obtuvieron uvas con buena acidez y concentración de color. Cosecha se realizó la segunda semana de abril.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado
- **Guarda:** 16 meses en bodega de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

Análisis de laboratorio

- **Alcohol:** 14,5%
- **Azúcar residual:** 3,44 g/l
- **Acidez total:** 6,09 g/l
- **pH:** 3,35
- **PRODUCTO NO CONTIENE ADITIVOS**





ALTUM

TERRAMATER

Merlot 2020
MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Rojo púrpura intenso y profundo.
- **Aromas:** Nariz elegante. Notas a frutos rojos, ciruelas dulces y algo de chocolate
- **Sabor:** Vino con buen cuerpo y buena estructura tánica. Sabroso inicio en el paladar. Textura envolvente y con un agradable final.
- **Maridaje:**
 - Pastas rellenas o lisas con salsas de tomates.
 - Carnes tipo pollo o pavo.

Temperatura recomendada al servir: 15- 16 °C (59-60°F)
Decantación recomendada

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo
- **Cosecha:** Buen clima, casi sin lluvias en la temporada. Se obtuvieron uvas con buena acidez y concentración de color. Cosecha se realizó la segunda semana de abril.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado
- **Guarda:** 16 meses en barrica de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

Análisis de laboratorio

- **Alcohol:** 13,8%
- **Azúcar residual:** 3,73 g/l
- **Acidez total:** 6,02 g/l
- **pH:** 3,47
- **PRODUCTO NO CONTIENE ADITIVOS**





MAGIS

Limited Reserve

Cabernet Sauvignon 2021
MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- Color: Rojo rubí muy intenso.
 - Aromas: Notas a frutas, vainilla, casis y chocolate negro.
 - Sabor: Paladar balanceado y complejo en sabores. Denso y concentrado. Largo y sabroso final.
 - Maridaje:
 - Variedades de carnes rojas como vacuno, cordero y cerdo.
 - Preparaciones tipo goulash
 - Postres con chocolate sobre 60% cacao.
- Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F.)
Decantación recomendada.

Viñedo

- Parra: Entre 40 y 50 años.
- Suelo: Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- Clima: Mediterráneo.
- Cosecha: Buenas condiciones de temperatura, sin lluvias, buena sanidad de la uva y madurez adecuada. Mejores rendimientos que temporada anterior.

Vinificación

- Fermentación: Tradicional con levaduras seleccionadas.
- Filtrado: Sin filtrado
- Guarda: 12 a 14 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Buen potencial de guarda.

Análisis laboratorio

- Alcohol: 14,2 %
- Azúcar residual: 3,19 g/l
- Acidez total: 6,15 g/l
- pH: 3,29

