



ROBLE IMPORTADORA



## Índice

### -- Intacto - Chile

Family Reserve Cabernet Sauvignon	03
Family Reserve Carmenere	03
Ícono Barbera	04
Gran Reserva Carignan	04
Gran Reserva Cabernet Sauvignon	05
Gran Reserva Carmenere	05
Gran Reserva Cabernet Sauvignon / Syrah / Nebbiolo	06
Reserva Cabernet Sauvignon	06
Reserva Carmenere	07
Reserva Cabernet Sauvignon - Carmenere	07
Reserva Merlot	08
Reserva Syrah	08
Reserva Pinot Noir	09
Selección Cabernet Sauvignon	09
Selección Carmenere	10
Selección Merlot	10
Selección Syrah	11
Selección Sauvignon Blanc	11
Selección Chardonnay	12
Selección Rose	12
<u>-- Destino - Chile</u>	
Destino Cabernet Sauvignon	13
Destino Carmenere	13
Destino Merlot	14
Destino Malbec	14
Destino Pinot Noir	15
Destino Viognier	15
Destino Sauvignon Blanc	16
Destino Chardonnay	16
Destino Reserva Cabernet Sauvignon	17
Destino Reserva Carmenere	17
Destino Reserva Cabernet Franc	18
Destino Reserva Merlot	18
Destino Reserva Malbec	19
Destino Reserva Chardonnay	19
<u>-- Marques Del Sur - Argentina</u>	
Marques Del Sur Cabernet Sauvignon	20
Marques Del Sur Malbec	20
Marques Del Sur Blend	21
Marques Del Sur Chardonnay	21
Marques Del Sur Torrontes	22
Marques Del Sur Reserva Malbec	22
Marques Del Sur Reserva Cabernet Sauvignon	23
Marques Del Sur Grand Reserva Malbec	23



## Intacto - Family Reserve *Cabernet Sauvignon*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Cor Vermelho tijolo com tons azuis. No nariz um vinho vivo, frutas, cassis e tons de chocolate, nos dão a entender a profundidade e intensidade do cuidado enológico que este produto teve, a passagem em barris por até 16 meses, entregando uma boca com uma mistura de sabores de ameixa maduros e bagas.

Os taninos são elegantes, o equilíbrio é procurado, com acidez média e um final longo. Um vinho altamente gastronômico, que requer carnes finas e / ou cordeiros jovens. Nossa linha de vinhos Family Reserve, como eles indicam, é o selo da família Correa, e foram todos os detalhes nesta garrafa, como o selo de cera (selado), além das melhores seleções para qualidades das terras, dos vinhedos e dos vinhos que usamos. Da mesma forma que com nossa família, temos privilegio de poder procurar de todos os detalhes, para terminar com um excelente vinho, prova da nossa paixão pela excelência e mais de 100 anos de tradição familiar. Recomenda-se decantar por 30 minutos, se for possível beber de preferência a 18 °.



## Intacto - Family Reserve *Carmenere*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Cor vermelha rubi e tons amadurecidos. Nariz herbáceo, eucalipto intenso e produto de madeira francesa tem uma interessante pimenta preta torrada. Na boca a fruta vermelha com as bagas que integram-se com agilidade, madeira que fornece complexidade, com um chocolate amargo e café torrado colombiano. A acidez foi elegantemente equilibrada, os seus taninos são marcados, sem pretender ser invasivos e o final é longo e lento, um exemplo perfeito do grande Carmenere de Rapel, muito próximo de Peumo. Nossa linha de vinhos Family Reserve, como eles indicam, é o selo da família Correa, e foram todos os detalhes nesta garrafa, como o selo de cera (selado), além das melhores seleções para qualidades das terras, dos vinhedos e dos vinhos que usamos. Da mesma forma que com nossa família, temos privilegio de poder procurar de todos os detalhes, para terminar com um excelente vinho, prova da nossa paixão pela excelência e mais de 100 anos de tradição familiar. Recomenda-se decantar por 30 minutos, se for possível beber de preferência a 18 °.

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : Cabernet Sauvignon  
Gradação Alcoólica: 14,0 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 16 a 22 meses em barris franceses de 1ero até 4to uso.

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e Estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:  
Carne de Fraldinha em seu ponto ou Carne de Javali com Batatas Salteadas



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : Carmenere  
Gradação Alcoólica: 14,0 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 16 a 22 meses em barris franceses de 1ero até 4to uso.

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e Estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:  
Perna de cordeiro no seu ponto, Confit de pato à Pequim com molho de laranja, ou trufas caseiras com texturas terrosas.



ROBLE IMPORTADORA

## Intacto - Ícono *Barbera*

ENÓLOGO:  
SEBASTIAN SAN MARTIN

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:

Cor vermelha e intensos tons de roxo. Nariz herbáceo, eucalipto intenso e uma nota amanteigada produzida por tostagem em barris de grão fino por 18-24 meses.

Na boca, frutas maduras e desidratadas, bagas e especiarias são integradas com agilidade, madeira traz complexidade, que fornece café torrado e chocolate.

A acidez foi elegantemente equilibrada, seus taninos são marcados, sem procurar ser invasivo e o final é longo e lento.

Nossa linha Ícone são vinhos com passagem de 24 meses em carvalho frances, que entregará vinhos altamente diferenciados para os paladares mais exigentes e conhecedores.

Decantar por 30 a 45 minutos, se possível e beber de preferência a 18°.

## Intacto - Gran Reserva *Carignan*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:

Cor Vermelho rubi, que foi escurecido pelo corpo e pelo maior contato com a pele da uva, para ter maior características de um grande Carmenere. Em nariz a menta e especiarias com a pimenta preta são intensas, tem também um interessante aroma na Lúcumã.

Em boca morango e framboesa agradáveis com cacau e baunilha produto no passagem em Carvalho. A acidez é altamente equilibrada, seus taninos são onipresentes e o final é longo e lento. Para nos é um dos grandes Carmenere de Rapel, muito próximo de Peumo. Nossa linha Gran Reserva, com passagem de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês, traz complexidade, estrutura firme e mistura perfeita de envelhecimento em carvalho, com vinhedos de maior longevidade. Recomenda-se decantar por 15 minutos se for possível, beber de preferência a 18°.

País: Chile

D.O. Vale del Maule

UVA : Barbera

Gradação Alcoólica: 14,0 % Vol.

### VINIFICAÇÃO :

Fermentação alcoólica entre 27° a 29°, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica.

O vinho vai então 18 até 24 meses em barris franceses de 1era uso.

### LIMPEZA E FILTRAGEM:

Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

### HARMONIZAÇÃO:

Fettucini ou massas com quatro queijos, requintadas pizzas de pedra com rúcula, peru com pesto.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile

D.O. Vale de Rapel

UVA : Carignan

Gradação Alcoólica: 14,0 % Vol.

### VINIFICAÇÃO :

Fermentação alcoólica entre 27° a 29°, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 12 a 14 meses em barris franceses de 1ero até 4to uso.

### LIMPEZA E FILTRAGEM:

Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

### HARMONIZAÇÃO:

Empanada de carne ou frango são excelente companhia deste vinho. Também pode ser boa companhia de um tradicional pastel do milho.



ROBLE IMPORTADORA



## Intacto - Gran Reserva *Cabernet Sauvignon*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Cor Vermelho com tons violetas intensos. No nariz destacam-se tons suaves de eucalipto e as sensações de café e baunilha se intensificam, um vinho carnudo, produto de seu prolongado envelhecimento em madeira de origem francesa. Em boca na ameixa madura tem predomínio, as frutas são vermelhas como amoras e mirtilos. Os taninos são firmes, com baixa acidez e um final longo. Nossa linha Gran Reserva, com passagem de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês, traz complexidade, estrutura firme e mistura perfeita de envelhecimento em carvalho, com vinhedos de maior longevidade. Recomenda-se decantar por 15 minutos se for possível, beber de preferência a 18 °.



## Intacto - Gran Reserva *Carmenere*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Cor Vermelho rubi, que foi escurecido pelo corpo e pelo maior contato com a pele da uva, para ter maior características de um grande Carmenere. Em nariz a menta e especiarias com a pimenta preta são intensas, tem também um interessante aroma na Lúcumã.

Em boca morango e framboesa agradáveis com cacau e baunilha produto no passagem em Carvalho. A acidez é altamente equilibrada, seus taninos são onipresentes e o final é longo e lento. Para nós é um dos grandes Carmenere de Rapel, muito próximo de Peumo. Nossa linha Gran Reserva, com passagem de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês, traz complexidade, estrutura firme e mistura perfeita de envelhecimento em carvalho, com vinhedos de maior longevidade. Recomenda-se decantar por 15 minutos se for possível, beber de preferência a 18 °.

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : Cabernet Sauvignon  
Gradação Alcoólica: 14,0 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 12 a 14 meses em barris franceses de 1º até 4º uso.

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e Estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:  
Lombo Vetado ou Contra File, em termo 3/4 term com sal a gosto. Caçarola de carne e bolo de batata.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : Carmenere  
Gradação Alcoólica: 14,0 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 12 a 14 meses em barris franceses de 1º até 4º uso.

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:  
Empanada de carne ou frango são excelente companhia deste vinho. Também pode ser boa companhia de um tradicional pastel do milho.



ROBLE IMPORTADORA



Intacto - Gran Reserva  
*Cabernet Sauvignon / Syrah /  
Nebbiolo*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Cor Vermelho com tons violetas intensos. No nariz destacam-se tons suaves de eucalipto e as sensações de café e baunilha se intensificam, um vinho carnudo, produto de seu prolongado envelhecimento em madeira de origem francesa. Em boca na ameixa madura tem predomínio, as frutas são vermelhas como amoras e mirtilos. Os taninos são firmes, com baixa acidez e um final longo. Nossa linha Gran Reserva, com passagem de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês, traz complexidade, estrutura firme e mistura perfeita de envelhecimento em carvalho, com vinhedos de maior longevidade. Recomenda-se decantar por 15 minutos se for possível, beber de preferência a 18 °.



Intacto - Reserva  
*Cabernet Sauvignon*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:  
Cor Vermelho rubi com tons azuis. As notas no nariz são predominantemente do cereja preta, café e tabaco. A acidez é baixa com taninos marcantes, um acabamento suave e longo. Nossa linha de reserva é caracterizada pela predominância de frutas acima na madeira, que mesmo assim sendo presente, apresenta-se como um vinho fácil de beber e desfrutar. Beba idealmente a 18 °.

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : Cabernet Sauvignon / Syrah /  
Nebbiolo  
Gradação Alcoólica: 14,0 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 12 a 14 meses em barris franceses de 1º até 4º uso.

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e Estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:  
Lombo Vetado ou Contra File, em termo 3/4 term com sal a gosto. Caçarola de carne e bolo de batata.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : Cabernet Sauvignon  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 6 a 8 meses em barris franceses de 2º até 4º de uso.

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:  
Carnes vermelhas grelhadas com gordura média e queijo azul ou brie.



ROBLE IMPORTADORA



Intacto - Reserva  
*Carmenere*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:**  
Cor Vermelho rubi intenso. As notas no nariz são absolutamente herbáceas, especiarias e pimenta preta. A acidez é intermédia, os taninos não são invasivos e um acabamento suave, para um vinho que desce fácil, um fiel Carmenere de Rapel. Nossa linha de reserva é caracterizada pela predominância de frutas acima na madeira, que mesmo assim sendo presente, apresenta-se como um vinho fácil de beber e desfrutar. Beba idealmente a 18 °.

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : Carmenere  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

**VINIFICAÇÃO :**  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 6 a 8 meses em barris franceses de 2 até 4 de uso.

**LIMPEZA E FILTRAGEM:**  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

**HARMONIZAÇÃO:**  
Assado de Tira, empanadas de pinho com carne picada e refeições com especiarias em nível moderado.



ROBLE IMPORTADORA



Intacto - Reserva  
*Cabernet Sauvignon -  
Carmenere*

ENÓLOGO:  
SABASTIAN SAN MARTIN

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:**  
Cor vermelho rubi com tons arroxeados escuros. As notas no nariz são uma mistura entre cererja preta, pimentão vermelho e café torrado. A acidez é meia com taninos suaves, um acabamento meio para longe.

Nossa linha de reserva é caracterizada pela predominância de frutas acima na madeira, que mesmo assim sendo presente, apresenta-se como um vinho fácil de beber e desfrutar. Beba idealmente a 18%.

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : Cabernet Sauvignon - Carmenere  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

**VINIFICAÇÃO :**  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 6 a 8 meses em barris franceses de 2 até 4 de uso.

**LIMPEZA E FILTRAGEM:**  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

**HARMONIZAÇÃO:**  
Carnes vermelhas com vegetais ou massas com molho e alho.



## Intacto - Reserva *Merlot*

ENÓLOGO:  
SABASTIAN SAN MARTIN

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:**  
Cor Vermelha com tons de rubi. O trabalho enológico e sua passagem por madeira, proporcionam aromas picantes e frutos de floresta. A acidez é maior, os taninos marcados, presentes e um final com notas doces. Nossa linha de reserva é caracterizada pela predominância de frutas acima na madeira, que mesmo assim sendo presente, apresenta-se como um vinho fácil de beber e desfrutar. Beba idealmente a 18°.



## Intacto - Reserva *Syrah*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:**  
Cor Vermelho preto. As notas no nariz ervas finas, frutas vermelhas macias como amora e toques especiados de café torrado e baunilha. A acidez é alta com taninos rústicos, um acabamento longo e suave.

Nossa linha de reserva é caracterizada pela predominância de frutas acima na madeira, que mesmo assim sendo presente, apresentase como um vinho fácil de beber e desfrutar. Beba idealmente a 18 °.

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : Marlot  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

**VINIFICAÇÃO :**  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 6 a 8 meses em barris franceses de 2 até 4 de uso.

**LIMPEZA E FILTRAGEM:**  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente filtrado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

**HARMONIZAÇÃO:**  
Massas como ravioli margarita e espanhola, queijos macios e chocolates bem frutados, ou com licor.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : SYRAH 100%  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

**VINIFICAÇÃO:**  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica.

O vinho vai então por 6 a 8 meses em barris franceses de 2 até 4 de uso.

**HARMONIZAÇÃO:**  
Costela de carneiro, com purê de batatas e ervas finas.



ROBLE IMPORTADORA

Intacto - Reserva  
*Pinot Noir*

ENÓLOGO  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:  
Cor vermelho rubi claro, com notas de azul não intensas. O nosso Pinot Noir produz um vinho altamente perfumado com aromas a cerejas e morango. Na boca é um vinho de corpo médio com elevada acidez que pode envelhecer bem, apresenta-se um elegante sabor adocicado que persiste um pouco. Beba idealmente a 12-14 °.



País: Chile  
D.O. Vale Central  
Uva : Pinot Noir  
Gradação Alcoólica: 13,5% Vol.

VINIFICAÇÃO:  
Fermentação alcoólica entre 27 e 29 graus, para obtenção de cor e estrutura. É completado e complementado com a fermentação malolática.

O vinho tem passagem de 6-8 meses em carvalho francês.

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Assim que o vinho estiver pronto, ele passa por bombeamentos suaves e se estabiliza em baixas temperaturas, tanto quanto necessário antes do engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO:  
O vinho é um aperitivo perfeito, acompanhando sobremesas de cereja e pratos com legumes fritos e / ou peixes grelhados.



ROBLE IMPORTADORA

Intacto - Selección  
*Cabernet Sauvignon*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:  
Cor Vermelho intenso com tons violetas. Aromas tabaco e café, na boca framboesa e berries do sul de Chile, com o final típico de Cabernet Sauvignon de ameixa macia.

Um vinho com um sabor marcante, taninos medios, com acidez baixa e um final equilibrado. Nossa Linha de Selección, é caracterizada por um maior respeito à fruta e madeiras finas."



País: Chile  
D.O. Vale Central  
Uva : Cabernet Sauvignon  
Gradação Alcoólica: 13,0 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
Fermentação Alcoólica de 14° para 15° em tanques de acero inoxidable

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:  
Carnes vermelhas grelhadas e queijos fortes.



ROBLE IMPORTADORA



Intacto - Selección  
*Carmeneré*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:  
Cor Vermelho rubi intenso. Aromas florais suaves e tons de ervas, frutas vermelhas e baunilha no palato.

A acidez é marcada, mas delicada, taninos firmes e um acabamento médio. Nossa linha de seleção é caracterizada por um maior respeito pelas frutas e madeiras finas.



Intacto - Selección  
*Merlot*

WINEMAKER S NOTES  
An intense ruby red color. Aromas of Cassis and notes of black cherries. Soft tannins with a balanced acidity and an excellent persistence.

FOOD MATCHINGS  
Pastas, White meats.

País: Chile  
D.O. Vale Central  
Uva : Carmeneré  
Gradação Alcoólica: 13,0 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
Fermentação Alcoólica de 14° para 15° em tanques de aço inoxidável.

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:  
Comidas asiáticas (tailandesa ou chinesa), Empanadas e refeições com especiarias ou alto nível de tempero.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Central Valley  
UVA : Merlot  
Gradação Alcoólica: 13 % Vol.

CLIMATE CONDITIONS & SOIL  
A mediterranean climate with cold winters and average rainfalls. Summer with medium high temperatures of 30oC in the day and 9oC during the night, wich enables a slow ripeness of the grapes.

Our vineyards are located about 450 meters above sea level, at the foothills of the Andes Mountain, wich are the highest mountains in America. The vines are planted in loam soils, which contains similars proporcions of sand, clay and lime at the first 300mm followed by stones with an outstanding drainage.

VINIFICATION  
Pre-fermentative cold maceration for 5 days, with alcoholic fermentation occurring at 27-29oC for a deeper colour and better structure. Smooth pump overs happen once a day at the winemaker's discretion. Post-fermentative maceration for 2 weeks. Then the wine is separated from its lees and malolactic fermentation ensues.

FINNING AND FILTRATION  
Once the wine has fermented it is smoothly clarified and cold stabilisation occurs when necessary.



ROBLE IMPORTADORA



Intacto - Selección  
*Syrah*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:  
Cor Vermelho preto. As notas no nariz ervas finas, frutas vermelhas macias como amora e toques especiados de café torrado e baunilha. A acidez é alta com taninos rústicos, um acabamento longe e suave.

Nossa linha de reserva é caracterizada pela predominância de frutas acima na madeira, que mesmo assim sendo presente, apresenta-se como um vinho fácil de beber e desfrutar. Beba idealmente a 18 °.



Intacto - Selección  
*Sauvignon Blanc*

NOTAS DE CATA  
Este Chardonnay ofrece un color amarillo pálido, con deliciosos aromas tropicales y cítricos. Presenta un paladar equilibrado con una agradable acidez y un final persistente.

País: Chile  
D.O. Vale de Rapel  
UVA : SYRAH 100%  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO:  
Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica.

O vinho vai então por 6 a 8 meses em barris franceses de 2 até 4 de uso.

HARMONIZAÇÃO:  
Costela de carneiro, com purê de batatas e ervas finas.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Central Valley  
UVA : Sauvignon Blanc  
Gradação Alcoólica: 13 % Vol.

VINIFICACIÓN  
Las uvas fueron prensadas en racimos enteros. Después de clarificar por 8 horas, se hizo el trasiego del jugo a otro tanque para agregar levaduras seleccionadas y fermentar entre 13° - 16° C.

FILTRADO Y ESTABILIZACIÓN  
Una vez que la mezcla final combinando las mejores uvas de nuestros campos, el vino es estabilizado mediante bajas temperaturas cuando es necesario y luego se filtra antes de embotellar, de manera de que el vino no presente sedimentos en la botella.

MARIDAJE  
Aperitivos, pescado o pasta.



ROBLE IMPORTADORA

Intacto - Selección  
*Chardonnay*

ENÓLOGO:  
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO:  
Cor amarela dourada. Nos aromas destacam-se as notas de frutos tropicais, como abacaxi e manga, além de um interessante toque de maçã fresca. O paladar é macio, mas com um corpo presente.

A acidez é muito baixa, um vinho que é recomendado para beber frio nas noites de primavera. Nossa Linha de Seleção, é caracterizada por um maior respeito à fruta e madeiras finas.



País: Chile  
D.O. Vale Central  
Uva : Chardonnay  
Gradação Alcoólica: 13,0 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
Fermentação Alcoólica de 14° para 15° em tanques de acero inoxidable.

LIMPEZA E FILTRAGEM:  
Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:  
Salmão, porco ou aves grelhadas são fiéis companheiros de este bom Chardonnay.



ROBLE IMPORTADORA

Intacto - Selección  
*Rose*

NOTAS DE CATA  
Delicado y elegante tono rosado. Intensos aromas a frutillas, frambuesas y guindas. De cuerpo ligero con una textura suave y fresca acidez, entrega una sensación envolvente y cremosa que permanece por un largo tiempo en boca.



País: Chile  
D.O. Vale Central  
Uva : Rose  
Gradação Alcoólica: 12,5 % Vol.

VINIFICACIÓN  
La fermentación alcohólica ocurre con una breve maceración pre-fermentativa en frío buscando no extraer demasiado color. Fermentó posteriormente en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas para conservarla calidad aromática en una fermentación lenta y prolongada.

FILTRADO Y ESTABILIZACIÓN  
Una vez que la mezcla final combinando las mejores uvas de nuestros campos, el vino es estabilizado mediante bajas temperaturas cuando es necesario y luego se filtra antes de embotellar, de manera de que el vino no presente sedimentos en la botella.

MARIDAJE  
Es un vino muy versátil y fácil de disfrutar. Lo puedes acompañar con ensaladas, pescados frescos crudos en diferentes preparaciones como el sushi, así como también con comidas más especiadas como la Tailandesa o India.



ROBLE IMPORTADORA



## Destino *Cabernet Sauvignon*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Cabernet Sauvignon tem uma cor vermelho rubi intensa. Seus aromas lembram frutas vermelhas frescas. Na boca é macio e redondo, com taninos doces e maduros. Uma ótima opção para combinar com carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos maduros.



## Destino *Carmenere*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
O nosso vinho apresenta uma cor vermelha púrpura intensa. Seus aromas lembrando frutas vermelhas frescas com notas de ameixa. Na boca é macio e redondo, com taninos doces e maduros. Uma ótima opção para combinar com carnes vermelhas macias, frango e queijos macios.

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Cabernet Sauvignon  
Gradação Alcoólica: 12,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas no início de março. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas a temperaturas que variam de 11° a 13°C por um período de dez a quinze dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para conservar toda a fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Carmenere  
Gradação Alcoólica: 12,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas no final de abril. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e cuidadosamente filtrada para manter todas as frutas.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA



## Destino *Merlot*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Este vinho apresenta uma cor vermelha violeta intensa. Seus aromas nos lembram Fruta preta madura com notas de especiarias. Na boca tem taninos doce e suave. Uma ótima opção para combinar são as carnes vermelhas assadas, massas com molhos macios e queijos jovens.



## Destino *Malbec*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Malbec tem uma cor vermelho cereja profundo com aromas de ameixa. Maduro com notas de passas. Na boca é um vinho redondo com taninos aveludado. É ideal para acompanhar massas, carnes grelhadas e queijos jovens.

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Merlot  
Gradação Alcoólica: 12,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas no início de março. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas a temperaturas que variam de 11° a 13°C por um período de dez a quinze dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para conservar toda a fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Malbec  
Gradação Alcoólica: 12,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas no final de abril. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e cuidadosamente filtrada para manter todas as frutas.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA

Destino  
*Pinot Noir*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Pinot Noir tem uma rica cor vermelho rubi pálido com notas de terracota. Seus aromas são morangos, cerejas e notas defumadas. Elegante com um bom equilíbrio. Seus taninos são macios e maduros. UMA ótima opção para acompanhar carnes vermelhas, salmão defumado, cogumelos grelhados, pratos à base de ervas finas ou legumes assados.



País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Pinot Noir  
Gradação Alcoólica: 13,0 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas em meados de março. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 22° a 26°C por um período de dez a quinze dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e cuidadosamente filtrada para manter todas as frutas.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA

Destino  
*Viognier*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso vinho tem uma cor amarelo pálido. Seus aromas são frutados citrinos, pêssegos suaves e tons de floresta úmida típicos de Viognier. Dentro o paladar pode sentir notas sutis de pêssego, abacaxi e limão verde. É um vinho fresco e elegante, com uma textura cremosa e sedosa. Combina muito bem com carnes brancas e vermelhas e queijos maduros.



País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Viognier  
Gradação Alcoólica: 12,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas entre o final de março e meados de abril. o mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionado em temperaturas que variam entre 11° a 13°C durante um período de dez a quinze dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são, estabilizado e cuidadosamente filtrado para conservar toda a fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA

Destino  
*Sauvignon Blanc*



ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Sauvignon Blanc tem uma cor amarelo-limão pálido, com aromas de frutas cítricas e flores brancas. Na boca é equilibrado e a sua sabores lembram frutas tropicais. Tem um ótimo e fresco acabamento estrutura. Combina perfeitamente com aperitivos, saladas verdes, frutos do mar e peixes, frango e queijos macios.

Destino  
*Chardonnay*



ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Chardonnay tem uma cor amarelo limão médio com aromas de abacaxi e pêssago. Na boca é equilibrado e seus sabores lembram frutas tropicais. Tem um ótimo acabamento e estrutura fresca. Combina perfeitamente com aperitivos, saladas verdes, mariscos e peixes, frango e queijos de pasta mole.

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Sauvignon Blanc  
Gradação Alcoólica: 12,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas no final de abril. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e cuidadosamente filtrada para manter todas as frutas.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas, o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Chardonnay  
Gradação Alcoólica: 12,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas no início de março. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas a temperaturas que variam de 11° a 13°C por um período de dez a quinze dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para conservar toda a fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas, o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA



Destino - Reserva  
*Cabernet Sauvignon*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Cabernet Sauvignon tem uma cor vermelha rubi rica e concentrada, com aromas de groselha e cerejas pretas. Elegante com um bom equilíbrio. seus taninos são macios e maduros. Uma ótima escolha para combinar com carnes vermelhas, pratos à base de ervas ou queijos maduros.



Destino - Reserva  
*Carmenere*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Carménère Reserva tem uma cor vermelho rubi profundo. Bonito e frutado, com notas de frutas pretas, ameixas maduras, chocolate, picante e fresco. É um vinho equilibrado entre madeira e fruta. Redondo e liso. Combina perfeitamente com massas finas e molhos à base de tomate, queijos maduros e carnes brancas.

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Cabernet Sauvignon  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas no final de março. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Eles são então transferidos para barris franceses e americanos. onde se reproduzem por 8 meses. Antes do engarrafamento, os vinhos são, estabilizado e cuidadosamente filtrado para conservar toda a fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA

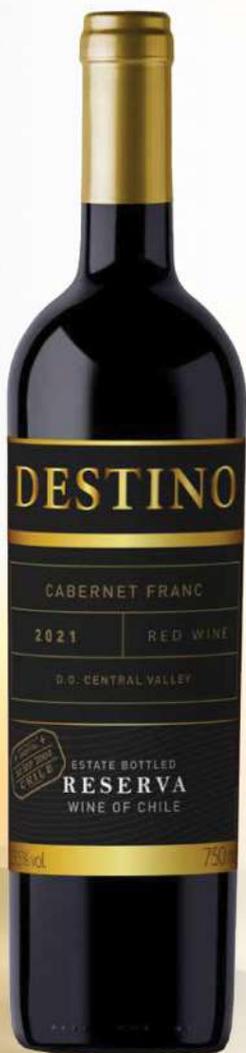
País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Carmenere  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas no início de maio. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Eles são então transferidos para barris franceses e americanos. onde se reproduzem por 8 meses. Antes do engarrafamento, os vinhos são, estabilizado e cuidadosamente filtrado para conservar toda a fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA



## Destino - Reserva *Cabernet Franc*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Cabernet Franc tem uma cor vermelho rubi profundo. seus aromas São frutas maduras, cassis, ameixas pretas, com notas suaves de madeira. Dentro o paladar é equilibrado, com sabores de frutas. Seu final é longo e persistente. Combina perfeitamente com carnes vermelhas, aves com molhos picantes e legumes assados ou grelhados.



## Destino - Reserva *Merlot*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
O nosso Merlot Reserva tem uma cor vermelho rubi intenso com notas de violetas. É um vinho complexo com aromas de frutas vermelhas e notas temperado. Seus taninos são macios e intensos com um retrogosto Bom e legal. Uma combinação perfeita com massas, carnes vermelhas queijos levemente condimentados e macios.

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Cabernet Franc  
Gradação Alcoólica: 13,2 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas no início de abril. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Eles são então transferidos para barris franceses e americanos. onde se reproduzem por 8 meses. Antes do engarrafamento, os vinhos são, estabilizado e cuidadosamente filtrado para conservar toda a fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Merlot  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas em meados de abril. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Eles são então transferidos para barris franceses e americanos. onde se reproduzem por 8 meses. Antes do engarrafamento, os vinhos são, estabilizado e cuidadosamente filtrado para conservar toda a fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA



## Destino - Reserva *Malbec*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Malbec tem uma cor vermelho rubi rica e concentrada com notas de terracota. Seus aromas são de ameixas pretas, violeta e toques suaves de baunilha defumada Elegante com bom equilíbrio. Seus taninos são macios e maduro. Uma ótima opção para acompanhar carnes vermelhas, pratos em à base de ervas finas ou vegetais assados.

## Destino - Reserva *Chardonnay*

ENÓLOGO:  
CLAUDIO GONÇALVES REY

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:  
Nosso Reserva Chardonnay tem uma cor amarelo dourado brilhante. Possui aromas intensos de amêndoas, abacaxi e notas de baunilha.

Equilibrado, cremoso e sedoso. Tem uma grande persistência e um harmonia fresca no paladar. Combina muito bem com peixes, mariscos e pratos de massa cremosa.



País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Malbec  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas em meados de abril. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Eles são então transferidos para barris franceses e americanos. onde se reproduzem por 8 meses. Antes do engarrafamento, os vinhos são, estabilizado e cuidadosamente filtrado para conservar toda a fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA

País: Chile  
D.O. Valle Central  
UVA : Chardonnay  
Gradação Alcoólica: 13 % Vol.

VINIFICAÇÃO :  
As uvas foram colhidas em meados de março. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando de 11° a 13°C durante um período de dez a quinze dias. Eles são então trasfegados em barricas francesas e Americano onde fazem o envelhecimento por 8 meses. Antes de engarrafar, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para manter fruta.

VINHAS E TERROIR  
As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este lugar tem um clima de tipo mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e o verões secos, com acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas obtenham desenvolvimento de taninos maduro, além de excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. o terreno é plano e recebem excelente exposição solar.



ROBLE IMPORTADORA



Marques Del Sur  
*Cabernet Sauvignon*

Grosso com taninos densos e poderosos, sua cor profunda e intenso, seus aromas frutados e sua adequação ao envelhecimento.



Marques Del Sur  
*Malbec*

Os vinhos Malbec são quentes, macios e com taninos muito doces bom.

Com aromas frutados durante sua juventude, então evolui com aromas de canela e notas de baunilha; são vinhos com grande corpo, estrutura e profundidade.

A ameixa é uma das características do Malbec.

País: Argentina

Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza

UVA : Cabernet Sauvignon

Gradação Alcoólica: 13,0 % Vol.

Localização do vinhedo  
Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza

Cor  
Vermelho tijolo, limpo. Com aroma de pimenta verde, ginjas

Álcool  
13,00 gl(20°C)

Açúcar  
9,60 g/l.

Extrato seco  
39,20 g/l.

Acidez Total  
4,54 gl.(ácido tartárico)

Acidez Volátil  
0,48 g/l.

Ano de colheita  
2.021

Idade  
18 Anos



ROBLE IMPORTADORA

País: Argentina

Las Paredes, San Rafael, Mendoza

UVA : Malbec

Gradação Alcoólica: 13,0 % Vol.

Localização do vinhedo  
Ciudad San Rafael, Mendoza

Cor  
Vermelho cereja, limpo. Aroma de cerejas, ameixas, café, trufas, chocolate.

Álcool  
13,00 gl(20°C)

Açúcar  
9,50 g/l.

Extrato Seco  
39,20 g/l.

Acidez Total  
5,45 gl.(ácido tartárico)

Acidez Volátil  
0,46 g/l.

Ano de colheita  
2.021

Idade  
27 Anos



ROBLE IMPORTADORA



## Marques Del Sur *Blend*

Os cortes destas castas resultam em vinhos suaves, com uma acidez agradável, fácil de beber.

Com aromas frutados, fresco.

Cor vermelho cereja com boa intensidade e tom.

País: Argentina  
Villa Atuel, San Rafael, Mendoza  
UVA : Blend  
Gradação Alcoólica: 12,8 % Vol.

Localização do vinhedo  
Villa Atuel, San Rafael, Mendoza

Cor  
Vermelho cereja, limpo. Aroma de cerejas, ameixas, café, trufa, chocolate

Álcool  
12,80 gl. (20°C)

Açúcar  
9,65 g/l

Extrato Seco  
39,20 g/l.

Acidez Total  
4,85 gl.(ácido tartárico)

Acidez Volátil  
0,56 g/l.

Ano de colheita  
2.021

Idade  
27 Anos



ROBLE IMPORTADORA



## Marques Del Sur *Chardonnay*

Uvas brancas amarelo-esverdeadas.

Boa acidez de bom corpo, sabores de marmelo, mel e características floral.

Aromas frutados.

País: Argentina  
Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza  
UVA : Chardonnay  
Gradação Alcoólica: 12,7 % Vol.

Localização do vinhedo  
Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza

Cor  
Amarelo esverdeado

Álcool  
12,70 gl. (20°C)

Açúcar  
9,80 g/l.

Extrato Seco  
30,10 g/l.

Acidez Total  
5,17 gl.(tartaric acid)

Acidez Volátil  
0,46 g/l.

Ano de colheita  
2.021

Idade  
27 Años



ROBLE IMPORTADORA

## Marques Del Sur *Torrontes*



Uvas brancas e aromáticas.

Os seus vinhos são aromáticos, encorpados mas extremamente fresco, floral pelas notas de jasmim e flor de laranjeira e com toques de frutas tropicais

País: Argentina  
Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza  
UVA : Torrontes  
Gradação Alcoólica: 12,7 % Vol.

Localização do vinhedo  
Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza

Cor  
Amarelo esverdeado

Álcool  
12,70 gl. (20°C)

Açúcar  
9,55 g/l.

Extrato Seco  
29,36 g/l.

Acidez Total  
5,02 gl.(tartaric acid)

Acidez Volátil  
0,46 g/l.

Ano de colheita  
2.021

Idade  
27 Años



ROBLE IMPORTADORA

## Marques Del Sur *Reserva - Malbec*



Os vinhos Malbec são quentes, macios e com taninos muito doces bom.

Com aromas frutados durante sua juventude, então evolui com aromas de canela e notas de baunilha; são vinhos com grande corpo, estrutura e profundidade.

A ameixa é uma das características do Malbec.

País: Argentina  
Villa Atuel, San Rafael, Mendoza  
UVA : Malbec  
Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

Localização do vinhedo  
Villa Atuel, San Rafael, Mendoza

Cor  
Vermelho cereja, limpo. Este vinho estagiou em barricas de carvalho francês de tosta média durante 12 meses e está em garrafa há 12 meses. Dando ao produto um sabor redondo e nobre, com aromas de coco, torrado, baunilha.

Álcool  
13,50 gl. (20°C)

Açúcar  
3,03 g/l.

Extrato Seco  
34,31 g/l.

Acidez Total  
5,45 gl.(tartaric acid)

Acidez Volátil  
0,46 gr./l.

Ano de colheita  
2.018

Idade  
27 Años



ROBLE IMPORTADORA



Marques Del Sur  
*Reserva - Cabernet Sauvignon*

Variedade vigorosa caracterizada por sua pele grossa com taninos espesso e potente, a sua cor profunda e intensa, os seus aromas árvores frutíferas e sua adequação ao envelhecimento.



Marques Del Sur  
*Grand Reserva - Malbec*

Os vinhos Malbec são quentes, macios e com taninos muito doces bom.

Com aromas frutados durante sua juventude, então evolui com aromas de canela e notas de baunilha; são vinhos com grande corpo, estrutura e profundidade.

A ameixa é uma das Características do Malbec.

País: Argentina

Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza

UVA : Cabernet Sauvignon

Gradação Alcoólica: 13,5 % Vol.

Localização do vinhedo  
Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza

Color  
Vermelho tijolo, limpo. Este vinho estagiou em barricas de carvalho americano fortemente tostadas durante 15 meses e está em garrafa há 12 meses. dando ao produto um sabor redondo e nobre, com aromas de coco, torrado, baunilha

Álcool  
13,50 gl. (20°C)

Açúcar  
1,85 g/l.

Extrato Seco  
31,10 g/l.

Acidez Total  
4,54 gl.(tartaric acid)

Acidez Volátil  
0,48 g/l.

Ano de colheita  
2.018

Idade  
18 Anos



ROBLE IMPORTADORA

País: Argentina

Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza

UVA : Malbec

Gradação Alcoólica: 13,6 % Vol.

Localização do vinhedo  
Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza

Cor  
Vermelho cereja, limpo. Este vinho estagiou em barricas de carvalho francês de tosta média durante 12 meses e está em garrafa há 12 meses. Dando ao produto um sabor redondo e nobre, com aromas de coco, torrado, baunilha.

Álcool  
13,60 gl. (20°C)

Açúcar  
1,93 g/l.

Extrato Seco  
35,20 g/l.

Acidez Total  
5,95 gl.(tartaric acid)

Acidez Volátil  
0,52 g/l.

Ano de colheita  
2.018

Idade  
28 Años



ROBLE IMPORTADORA



ROBLE IMPORTADORA

---



@roble.vinhos



@roble.vinhos



[www.roblevinhos.com.br](http://www.roblevinhos.com.br)