



BESTIA

Collection

CARMÉNÈRE

VARIEDAD

Carménère

COSECHA

2022

ALCOHOL

13%

ORIGEN

Valle Central, Chile

NOTA DE CATA



Color rojo violeta.



Aromas a frutos rojos con notas de café tostado.



Suave en boca, fácil de beber.

MARIDAJE



Perfecto para pastas, quesos y carnes rojas.

TEMPERATURA DE SERVICIO



POTENCIAL DE GUARDA

3 años.



SISTEMA DE CODUCCIÓN

Enrejado vertical.

SUELO

Mayormente suelos de textura franco arcillosa.

CLIMA

Templado cálido con régimen pluvial mediterráneo y una amplia amplitud térmica diurna y nocturna.

VENDIMIA

Cosecha manual y mecanizada durante la segunda quincena de Abril.

VINIFICACIÓN

Maceración corta de 10-12 días con remontados abiertos. Temperatura de fermentación: 26-28°C.

ENVEJECIMIENTO

Vino mantenido sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.



BESTIAS
WINES

Wine/Chile



ChileVinosEcuador.com | BestiasWines.com

* Las cosechas pueden cambiar según disponibilidad.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.



BESTIA

Collection

SAUVIGNON BLANC

VARIEDAD

Sauvignon Blanc

COSECHA

2022

ALC

13%

ORIGEN

Valle Central, Chile

NOTA DE CATA



Color rojo rubí y reflejos rojizos.



Aromas de cassis, especias y un toque de menta.



En boca, cuerpo medio con taninos suaves y un final de boca agradable.

MARIDAJE



Sushi, ceviche o como aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO



POTENCIAL DE GUARDA

4 años.



SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical.

SUELO

En su mayoría suelos profundos de textura franco arcillosa.

CLIMA

Templado cálido con régimen pluviométrico mediterráneo y una amplia amplitud térmica diurna y nocturna.

VENDIMIA

Cosecha manual y mecanizada, durante la segunda quincena de Febrero.

VINIFICACIÓN

Prensado directo, el mosto fermenta con muy poca turbidez a una temperatura <15°C.

ENVEJECIMIENTO

Es mantenido sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.



BESTIAS
WINES

Wine/Chile



ChileVinosEcuador.com | BestiasWines.com

* Las cosechas pueden cambiar según disponibilidad.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.



BESTIA

Collection

CABERNET SAUVIGNON

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

COSECHA

2022

ALCOHOL

13%

ORIGEN

Valle Central, Chile

NOTA DE CATA



Color rubí intenso.



Aromas a especias con notas de vainilla.



En boca es redondo con taninos suaves.

MARIDAJE



Acompaña muy bien carnes de caza, quesos fuertes y verduras asadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO



POTENCIAL DE GUARDA

3 años.



SISTEMA DE CODUCCIÓN

Enrejado vertical.

SUELO

Mayormente suelos de textura franco arcillosa.

CLIMA

Templado cálido con régimen pluvial mediterráneo y una amplia amplitud térmica diurna y nocturna.

VENDIMIA

Cosecha manual y mecanizada durante la primera quincena de Abril.

VINIFICACIÓN

Maceración corta de 10-12 días con remontados abiertos. Temperatura de fermentación: 26-28°C.

ENVEJECIMIENTO

Vino mantenido sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.



BESTIAS
WINES

Wine/Chile



ChileVinosEcuador.com | BestiasWines.com

* Las cosechas pueden cambiar según disponibilidad.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.



BESTIA AZUL

RESERVA SUPERIOR CABERNET SAUVIGNON

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

ALCOHOL

14

AÑO DE COSECHA

2022

ORIGEN

Valle del Rapel, Chile

NOTA DE CATA



Color rojo rubí profundo.



Intensos aromas a cereza negra, fresa, cedro y regaliz



Cuerpo amplio, buena acidez que mantiene la boca fresca hasta el final.

MARIDAJE



Carnes rojas y blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO



POTENCIAL DE GUARDA

5 años



SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical y enrejado.

SUELO

En su mayoría suelos profundos de textura franco arcillosa.

CLIMA

Templado cálido con régimen pluviométrico mediterráneo y una amplia amplitud térmica diurna y nocturna.

COSECHA

Vendimia mecanizada durante Abril.

VINIFICACIÓN

Maceración durante unas 3 semanas, extracción por despallado y remontados abiertos. Temperaturas de fermentación entre 26 y 28°C.

ENVEJECIMIENTO

El 50% permanece sobre lías finas durante seis meses en contacto con roble americano. Y el 50% envejecido durante seis meses en barrica de roble americano (segundo uso).



BESTIAS
WINES

Wine/Chile



ChileVinosEcuador.com | BestiasWines.com

* Las cosechas pueden cambiar según disponibilidad.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.



BESTIA AZUL

RESERVA SUPERIOR CARMÉNÈRE

VARIEDAD

Carménère

ALCOHOL

14

AÑO DE COSECHA

2022

ORIGEN

Valle del Rapel, Chile

NOTA DE CATA



Color rojo intenso con reflejos violáceos.



Intensos aromas a moras, especias dulces, menta y torrefacción.



Boca de acidez media, amplia, con taninos fundidos al final.

MARIDAJE



Quesos y pastas.

TEMPERATURA DE SERVICIO



POTENCIAL DE GUARDA

5 años



SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical y enrejado.

SUELO

En su mayoría suelos profundos de textura franco arcillosa.

CLIMA

Templado cálido con régimen pluviométrico mediterráneo y una amplia amplitud térmica diurna y nocturna.

COSECHA

Vendimia mecanizada durante la segunda quinceza de Abril

VINIFICACIÓN

Maceración durante unas 3 semanas, extracción por despalillado y remontados abiertos. Temperaturas de fermentación entre 26 y 28°C.

ENVEJECIMIENTO

El 50% permanece sobre lías finas durante seis meses en contacto con roble americano. Y el 50% envejecido durante seis meses en barrica de roble americano (segundo uso).



BESTIAS
WINES

Wine/Chile



ChileVinosEcuador.com | BestiasWines.com

* Las cosechas pueden cambiar según disponibilidad.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.



BESTIA ROJA

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

ALCOHOL

14

AÑO DE COSECHA

2022

ORIGEN

Valle del Rapel, Chile

NOTA DE CATA



Color rojo rubí intenso.



Nariz intensa de fresa madura, anís, regaliz y caramelo.



Fresco y redondo en boca con taninos firmes que combinan bien con el final tostado.

MARIDAJE



Costillas asadas con especias aromáticas.

TEMPERATURA DE SERVICIO



POTENCIAL DE GUARDA

5 años



SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical y enrejado.

SUELO

En su mayoría suelos profundos de textura franco arcillosa.

CLIMA

Templado cálido con régimen pluviométrico mediterráneo y una amplia amplitud térmica diurna y nocturna.

COSECHA

Vendimia manual y mecanizada al final de Abril.

VINIFICACIÓN

18-20 días con maceración prefermentativa en frío durante cuatro días a menos de 10 grados centígrados (50 Fahrenheit).

ENVEJECIMIENTO

Vino envejecido durante 10-12 meses en barricas de roble francés y americano.



BESTIAS
WINES

Wine/Chile



ChileVinosEcuador.com | BestiasWines.com

* Las cosechas pueden cambiar según disponibilidad.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.