

ALMA WINE

Brochure 2025





**COLEGIO MÉDICO
DE CHILE**

BIENVENIDOS COLMED

**25%
OFF**

Estimados/as Colegiados/as,

En ALMAWINE nos complace informarles que hemos establecido un convenio especial con el COLEGIO MEDICO DE CHILE con el objetivo de acercarlos nuestros vinos y brindarles un beneficio exclusivo.

A partir de hoy, todos los miembros colegiados podrán acceder a un 25% de descuento sobre los precios de nuestra tienda online, un beneficio pensado especialmente para ustedes.

Este acuerdo refleja nuestro interés en fortalecer lazos con la Asociación y reconocer el valor de sus integrantes, ofreciéndoles la oportunidad de disfrutar de nuestros vinos con condiciones preferenciales.

*Los invitamos cordialmente a visitar nuestra tienda en línea y aprovechar este beneficio.
Atentamente,*



Antiguas
FAMILIAS
SINCE 1888

Antiguas Familias surge como un tributo a las familias que colonizaron estas tierras entre los siglos XVI y XIX. Estas familias trajeron consigo desde Europa las cepas de vid que hoy nos brindan la oportunidad de disfrutar vinos de calidad excepcional, posicionados entre los más destacados a nivel mundial.

Este proyecto es el resultado de la experiencia y sabiduría acumulada a lo largo del tiempo. Generación tras generación, los miembros de estas Antiguas Familias transmitieron su experiencia y sabiduría vitivinícola a las siguientes generaciones, logrando así identificar los mejores suelos y climas para cultivar cada variedad de uva.

Antiguas Familias recoge hoy esa rica herencia en sus vinos. A través de sus líneas Reserva y Gran Reserva, exhibe la mejor expresión del terroir chileno y revela todo el potencial de sus uvas en cada botella



Elaborado por

ALMAWINE



www.almawine.cl



[@almawine.cl](https://www.instagram.com/almawine.cl)

Chile

NUESTROS VINOS



Antiguas
FAMILIAS
SINCE 1888

Linea Reserva

Nuestra Linea Reserva entrega vinos equilibrados y elegantes que destacan las características de cada una de sus cepas y expresan fielmente su origen.

Aromáticos - Frescos - Sedosos

Armonía perfecta



Linea Gran Reserva

Nuestra Linea Gran Reserva entrega vinos complejos y sofisticados, una mezcla perfecta de cepas, que tras su paso por barricas de roble logran un perfecto equilibrio e inigualable calidad.

Complejos - Untuosos - Suaves

Sofisticado Balance



Elaborado por

ALMAWINE



www.almawine.cl



[@almawine.cl](https://www.instagram.com/almawine.cl)

Chile



Antiguas
FAMILIAS
SINCE 1888

SAUVIGNON BLANC RESERVA

Nuestra Línea Reserva entrega vinos equilibrados y elegantes que destacan las características de cada una de sus cepas y expresan fielmente su origen.





COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color amarillo pálido, limpio y brillante. Su nariz es fresca e intensa, con aromas a frutas blancas como la pera, flores amarillas y frutos cítricos que se mezclan con notas minerales y herbáceas. En boca es jugoso y crujiente, de cuerpo medio y final persistente.

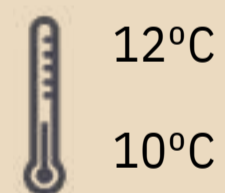
ANÁLISIS

ALCOHOL	14,5 %
ACIDEZ TOTAL	6,7 g/l
Ph	3,1
AZUCAR RESIDUAL	3,5 g/l

MARIDAJE

-  Ostras
-  Ceviche
-  Quesos Frescos
-  Ensaladas

TEMPERATURA DE SERVICIO



12°C

10°C

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% SAUVIGNON BLANC

ÁREA GEOGRÁFICA

85% VALLE DE CURICO
25% VALLE DE CACHAPOAL

VALLE DE CURICÓ

Con viñedos que datan del siglo XIX, el Valle de Curicó es una de las regiones vitivinícolas más diversas y extensas de Chile. Zona privilegiada para la producción de vino por sus suelos bien drenados y su clima con inviernos lluviosos y veranos largos y secos con temperaturas promedio de 20°C, condiciones ideales para el desarrollo de la vid, Nuestro Sauvignon Blanc proviene de un sector andino del Valle.

VALLE DE CACHAPOAL

Conocido principalmente por la producción de variedades tintas, sus variados microclimas van desde frescos en los altos viñedos de las estribaciones andinas, de donde obtenemos nuestro Sauvignon blanc, hasta cálidos y templados en las zonas que rodean las colinas costeras, donde la suave brisa del mar y los suelos arcillosos se combinan para crear las condiciones que producen algunos de los mejores vinos del país.

COSECHA

FEBRERO DE 2022

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano durante el mes de febrero y maceradas en frío durante unas horas en prensa neumática. El mosto es fermentado por levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, con control de temperatura, entre 12°C y 16°C, por 20 días.

Elaborado por

ALMAWINE



www.almawine.cl



@almawine.cl





Antiguas
FAMILIAS
SINCE 1888

C A R M E N E R E

R E S E R V A

Nuestra Línea Reserva entrega vinos equilibrados y elegantes que destacan las características de cada una de sus cepas y expresan fielmente su origen.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rojo cereza intenso con ribetes violáceos. Su nariz es elegante y especiada, muestra aromas a frutos rojos maduros que se mezclan con notas de pimienta blanca, chocolate y cedro. En boca es fresco, suave y equilibrado, con taninos dulces y aterciopelados, de largo y persistente final.

ANÁLISIS

ALCOHOL	13,5 %
ACIDEZ TOTAL	5,7 g/l
Ph	3,6
AZUCAR RESIDUAL	3,5 g/l

MARIDAJE



Pastas



Carnes Blancas



Quesos Ahumados



Carnes de Cerdo

TEMPERATURA DE SERVICIO



18°C

16°C

COMPOSICIÓN VARIETAL

95% CARMENERE
5% CARIGNAN

ÁREA GEOGRÁFICA

100% VALLE DE CURICO

VALLE DE CURICÓ

Con viñedos que datan del siglo XIX, el Valle de Curicó es una de las regiones vitivinícolas más diversas y extensas de Chile. Zona privilegiada para la producción de vino por sus suelos bien drenados y su clima con inviernos lluviosos y veranos largos y secos con una temperatura promedio de 20°C condiciones ideales para el desarrollo de la vid, Nuestro Sauvignon Blanc proviene de un sector andino del Valle.

COSECHA

A FINES DE ABRIL DE 2022

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano a fines del mes de abril y maceradas en frío por 5 días. El mosto es fermentado por levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable, con control de temperatura, entre 26 y 28°C. El vino realizó la fermentación maloláctica en barricas de Roble completando una guarda total de nueve meses.

Elaborado por

ALMAWINE



www.almawine.cl



@almawine.cl





Antiguas
FAMILIAS
SINCE 1888

ENSAMBLAJE

GRAN RESERVA

Nuestra Línea Gran Reserva entrega vinos complejos y sofisticados, una mezcla perfecta de cepas que tras su guarda en barricas de roble logran un perfecto equilibrio e inigualable calidad.

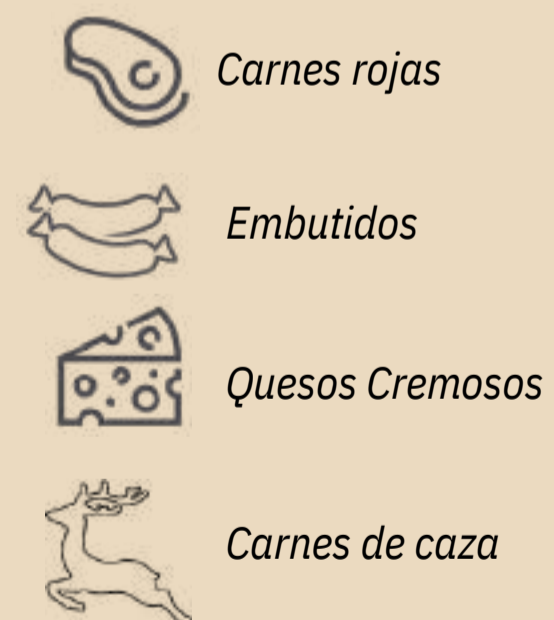
COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rojo cereza intenso. Su nariz es compleja y elegante. Aromas a frutos rojos, especias, hierbas y flores se integran elegantemente con notas a chocolate blanco y moca. su boca es fresca, suave y equilibrada, de cuerpo medio y taninos dulces. Su final es largo y persistente.

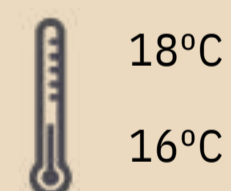
ANÁLISIS

ALCOHOL	14,0 %
ACIDEZ TOTAL	5,6 g/l
Ph	3,5
AZUCAR RESIDUAL	2,5 g/l

MARIDAJE



TEMPERATURA DE SERVICIO



18°C

16°C

COMPOSICIÓN VARIETAL

50% CARIGNAN
35% GARNACHA
10% MALBEC
5% PETIT VERDOT

ÁREA GEOGRÁFICA

85 % VALLE DE CURICO
15% VALLE DE CACHAPOAL

VALLE DE CURICÓ

Con viñedos que datan del siglo XIX, el Valle de Curicó es una de las regiones vitivinícolas más diversas y extensas de Chile. Zona privilegiada para la producción de vino por sus suelos bien drenados y su clima con inviernos lluviosos y veranos largos y secos con una temperatura promedio de 20°C condiciones ideales para el desarrollo de la vid, Nuestro Sauvignon Blanc proviene de un sector andino del Valle.

VALLE DE CACHAPOAL

Conocido principalmente por la producción de variedades tintas, sus variados microclimas van desde frescos en los altos viñedos de las estribaciones andinas, de donde obtenemos nuestro Sauvignon blanc, hasta cálidos y templados en las zonas que rodean las colinas costeras, donde la suave brisa del mar y los suelos arcillosos se combinan para crear las condiciones que producen algunos de los mejores vinos del país.

COSECHA

ENTRE MARZO Y ABRIL DE 2018

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano entre los meses de marzo y abril y maceradas en frío por 5 días. El mosto es fermentado por levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable, con control de temperatura, entre 26 y 28°C. El vino realiza la fermentación maloláctica en barricas de Roble completando una guarda total de catorce meses.

Elaborado por

ALMAWINE



www.almawine.cl



@almawine.cl



CONTACTO@ALMAWINE.CL
WWW.ALMAWINE.CL

CRISTIAN@ALMAWINE.CL
CRISTIÁN PINO BELMAR
WINEMAKER

ALMAWINE SPA.
CALLAO 3037, LAS CONDES,
Santiago, Chile,



Antiguas
FAMILIAS

SINCE 1888

Elaborado por

ALMAWINE



www.almawine.cl



[@almawine.cl](https://www.instagram.com/almawine.cl)

Chile