

CATÁLOGO DE REDENCIÓN DE PUNTOS POR VINOS

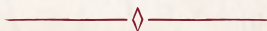
Amazonas
Vive
Conoce, disfruta.



TABLA DE REDENCIÓN



TIEMPO DE OTOÑO	1,400 PUNTOS
ALTA VISTA CLASSIC	2,000 PUNTOS
MORANDÉ PIONERO RESERVA	2,600 PUNTOS
ALTA VISTA RED BLEND	2,900 PUNTOS
MORANDÉ RESERVA	3,400 PUNTOS
ALTA VISTE PREMIUM	3,500 PUNTOS
BODEGA DEL FIN DEL MUNDO RESERVA	4,700 PUNTOS
ALTA VISTA ATEMPORAL	4,800 PUNTOS
MORANDÉ GRAN RESERVA	5,600 PUNTOS





Tiempo de Otoño

CARMENÉRE
2014

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Color: rojo púrpura intenso, profundo y brillante.

Aroma: especias y moras. Con toques de vainilla y casis.

Sabor: taninos suaves y redondos. Buena estructura y cuerpo.

Temperatura de consumo: 16°C – 18°C.

Maridaje: carnes rojas y pastas.

ANÁLISIS

Alcohol:	13%
pH:	3.57
Acidez Total:	3.38 g/lt.
Azúcar Residual:	5.63 g/lt.





ALTA VISTA®

ALTA VISTA CLASSIC

MALBEC
2016

Alta Vista Classic es la línea de vinos clásicos de Bodega Alta Vista donde se conjugan la tipicidad de cada varietal y el perfecto equilibrio de la crianza y la fruta.

Composición: 100% Malbec

Origen: Mendoza

ANÁLISIS

Alcohol:	13.5%
pH:	3.65
Acidez :	5.90 g/lt.
Azúcar :	2.20 g/lt.



MORANDÉ

PIONERO

RESERVA

CARMENÉRE
2015

Las uvas provienen del Valle del Maipo. Existe una predominancia de suelos aluviales con presencia de gravas con una importante matriz arcillosa.

Color: rojo púrpura con matiz violeta.

Aroma: frutas como mora, cereza y notas a hierbas frescas.

Sabor: es suave, especiado y frutoso, de cuerpo medio con sabores a berries rojos y negros como la frambuesa y el arándano.

ANÁLISIS

Alcohol:	13.5%
pH:	3.5
Acidez :	3.4 g/lit.
Azúcar Residual :	2.62 g/lit.





ALTA VISTA®

ALTA VISTA RED BLEND

2016

Un exponente equilibrado, producto del corte elegante de tres variedades tintas. Un vino moderno, elaborado según conceptos tradicionales franceses.

Composición: Malbec, Cabernet Franc y Syrah.

Origen: Mendoza.

ANÁLISIS

Alcohol:	13.5%
pH:	3.7
Acidez :	2.5 g/lt.
Azúcar Residual :	5.51 g/lt.



MORANDÉ

RESERVA

MERLOT

2012

La fruta proviene del campo Belén en Casablanca. Plantado en laderas de origen arcillo-granítico de baja fertilidad, de exposición nororiental y podado a guyot doble.

Color: rojo intenso con matices púrpura.

Aroma: frutas rojas frescas, como guinda y frambuesa, notas a pimienta blanca y cedro.

Sabor: se percibe el clima fresco en su fruta de tensa acidez y gran jugosidad. De cuerpo medio, taninos finos y gran frescor.

ANÁLISIS

Alcohol:	13.5%
pH:	3.45
Acidez Total:	3.67 g/lit.
Azúcar Residual :	2.74 g/lit.





ALTA VISTA®

ALTA VISTA PREMIUM ESTATE

BONARDA
2015

FRUTO DE NUESTROS TERROIRS DE ALTURA

Provenientes de viñedos propios ubicados a más de 1000 mts de altura. De producción propia, vinificación y crianza en nuestra bodega.

Composición: 100% Bonarda

ANÁLISIS

Alcohol:	13.6%
pH:	3.6
Acidez :	5.76 g/lit.
Azúcar :	2.59 g/lit.



— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

MALBEC
2015

Color rojo profundo con reflejos violetas. Aroma floral a violetas, con notas frutadas a ciruela. Con reminiscencias a chocolate, tabaco y vainilla. En boca es frutado, amable, equilibrado, de buen volumen, rica acidez y largo final de boca. Elegante.

ANÁLISIS

Alcohol:	14.5%
pH:	3.72
Acidez Total:	5.20 g/lit.
Azúcar :	3 g/lit.





ALTA VISTA®

ATEMPORAL

BLEND
2014

MÉTODO DE ELABORACIÓN HEREDADO DE NUESTRA
TRADICIÓN FRANCESA

La mayoría de las uvas provienen de un único terroir
con distintos cepajes, los cuales son ensamblados
para dar un solo vino.

Composición: 60 % Malbec
25 % Cabernet Sauvignon
15 % Petit Verdot

ANÁLISIS

Alcohol:	14.9%
pH:	3.6
Acidez :	7.45 g/lit.
Azúcar :	2.78 g/lit.



MORANDÉ

Gran Reserva

SYRAH

2012

Proviene del viñedo La Concordia ubicado en Cauquenes, valle del Maule.

Color: rojo intenso y profundo con matices violeta, brillante y luminoso.

Aroma: a hierbas frescas, pimienta negra, frutos rojos y negros, ciruela, mora y algunos aromas carneos, tostado con notas a vainilla y dulce de leche.

Sabor: es un vino de buen cuerpo, estructurado de agradables y complejos sabores, de potencia y taninos dulces, con una refrescante y equilibrada acidez, de larga persistencia.



ANÁLISIS

Alcohol:	14.5%
pH:	3.18
Acidez Total:	4.18 g/lt.
Azúcar Residual :	2.94 g/lt.





Síguenos en:

  @BancoAmazonasEC

 **BancoAmazonas**