

GLACIAR ALETSCHE: UN LUGAR PARA VIAJEROS E INVESTIGADORES

ALETSCHE GLACIER: A PLACE FOR TRAVELERS AND RESEARCHERS

ENTREVISTA
MARCELO PÉREZ CASTILLO, DIRECTOR
PARA CHILE DE ASSIST CARD

CADA VEZ MÁS PAREJAS
ELIGEN REPÚBLICA DOMINICANA
PARA DAR EL SÍ
MORE COUPLES TYING THE KNOT IN
THE DOMINICAN REPUBLIC

ENTREVISTA
NICOLÁS GOLDSTEIN,
VICEPRESIDENTE DE VENTAS LATAM

SALZBURGO, TRADICIÓN Y MODERNIDAD
EN LA CIUDAD NATAL DE MOZART

GROENLANDIA, MÁS ALLÁ DE LOS
LÍMITES CON EL ÁRTICO



maduros. Un vino 100% sangiovese, de carácter y en boca vivo, fresco y con sutiles pero elegantes taninos. Perfecto para maridarlos con platos frescos como carpachos de carne, selección de jamones, quesos o pastas al dente.

Este dúo navideño, lo puedes encontrar en www.jantoki.cl y en tiendas especializadas de LA CAV. Kenos Reserva Sangiovese está a un valor de \$9.8000 y Kenos Assemblage premium a \$15.900. Para más información sobre la viña y sus innovadores vinos en www.villasenorwines.com y en sus RRSS en Facebook, Instagram y Twitter en @villasenorwines

Información de Prensa:
Natalia Espinoza/ nespinoza@atbcomunicaciones.cl/
+56978993280

BRINDEMOS CON SIDERAL EN ESTAS FIESTAS DE FIN DE AÑO

Viña San Pedro propone brindar por un exitoso 2018 con uno de sus vinos Ultra Premium: Sideral 2014, un atractivo y novedoso ensamblaje, ideal para regalar y compartir junto a amigos en Navidad.

Elaborado con una cuidadosa selección de uvas de las cepas Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Carmenère y Petit Verdot de la zona más alta del prestigioso Valle del Cachapoal-Andes; es un vino Premium de intenso color rojo, nariz expresiva con aromas a cerezas y cassis, que se mezclan con notas ligeras a cedro y especias provenientes de su guarda en barrica francesa.

En boca es suave, con una interesante estructura de taninos y rica acidez, que genera un exquisito frescor y jugosidad. Perfecto para disfrutar con platos de carnes rojas y blancas especiadas, a las brasas o bien sazonadas.

Sideral 2014 está disponible en los principales supermercados, restaurantes y tiendas especializadas, a un valor referencial de \$21.990.



VIU MANENT PROPONE UN BRINDIS CON HISTORIA

Viu Manent, Viña de tradición familiar del Valle de Colchagua, propone brindar y compartir estas Fiestas de Fin de Año junto a dos vinos íconos que son parte esencial de la historia del Vino en Chile.

El primero es Viu 1, y representa toda el expertise y especialización de la Viña en esta Cepa, siendo los pioneros en elaborar un vino Malbec de alta gama en nuestro país. Este vino ícono, de edición limitada, que lleva el apellido del fundador de la Viña, proviene de antiguas parras de más de cien años. De intenso color violeta, en nariz destacan aromas a frutos rojos, negros, notas a violeta, especias dulces y tabaco rubio, mientras en boca ofrece gran estructura, textura suave, buen balance entre taninos y acidez, siendo a su vez profundo, elegante, complejo y sutilmente mineral.



Y El Incidente, que rememora el mítico viaje en globo que realizó José Miguel Viu junto a un grupo de amigos, donde sobrevolaron sus viñedos en Colchagua, y la aventura terminó inesperadamente cuando el Globo cayó en un mercado al aire libre en el pueblo de Santa Cruz. Experiencia a partir de la cual se dio vida a este Carménère, cepa emblemática de Chile. El Incidente es un vino de intenso color violeta, con aromas a frutos negros, pimienta negra, cuero y tabaco rubio. En boca es de gran complejidad y estructura, con taninos sedosos y tisosos -propios del terroir de La Capilla- que dan paso a un final profundo y persistente.

Viu 1 y El Incidente Carménère están disponibles en Restaurantes, Unimarc Los Trapenses, tiendas El Mundo del Vino, tiendas La Cav, La Vinoteca y tienda Viu Manent (Colchagua). Sin duda un excelente regalo para esta Navidad!

www.viumanent.cl
Facebook / Twitter / Instagram:
@viumanentwinery