

# VANIDADES

MR

CHILE

EN PORTADA  
**DANIELA  
CASTRO**  
MÁS ALLÁ  
DE LA COCINA

REALEZA  
MÓNACO  
CAROLINA  
DETALLES INÉDITOS  
DE SU VIDA  
& CHARLOTTE  
ROMPE SU  
COMPROMISO  
DE MATRIMONIO

¡VIAJA!  
ENCÁNTATE CON  
EL TURISMO RURAL

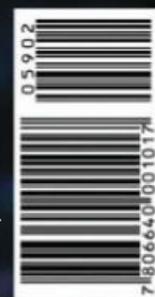
ESPECIAL

*Gourmet*

CEVICHES • SANDÍA • PÍCNIC • BOCADOS

**+20** RECETAS DE  
VERANO

Chile \$ 2.800





*Toro de Piedra Brut* es el primer espumante de la viña Requingua y está elaborado con uvas 100% Chardonnay de distintas cosechas con el fin de aportarle complejidad. Con aromas florales y cítricos, es perfecto para disfrutar con mariscos o como aperitivo de entradas ligeras y suaves.



*Perla Negra* de Casa Donoso es un blend icónico hecho con 50% Cabernet Sauvignon, 20% Carménère, 20% Malbec y 10% Cabernet Franc, una joya del Valle del Maule, elegante, balanceado y de gran estructura.



*Sucesor Romano Rosé* de Casa Donoso, es una mezcla inédita de 95% Cesar Noir y 5% de Chardonnay, que destaca por ser fresco y seductor, con aromas a frutos rojos, vivaz, de estructura media, e intenso final.

El nuevo Sauvignon Blanc de Viu Manent se llama *Secreto* y es ideal para acompañar platos de temporada de verano como mariscos frescos, gazpacho de tomates, ceviche de corvina y sashimi.



*Casa Silva Fervor del Lago Ranco* para maridar con mariscos y pescados frescos, es una excelente opción para disfrutar con ostras, gravlax de salmón patagónico o un caviar de salmón acompañado de tostadas de baguette.



Proveniente del Valle de Colchagua, Single Vineyard Carménère de la viña Siegel Family Wines, sorprende por su intenso color rojo rubí, deliciosos aromas a frutas negras, higos y especias. Para potenciar el sabor de comidas especiadas y carnes rojas.



*COT Limited Edition 2016* de la viña Perez Cruz, con notas de frutos rojos frescos y pimienta negra, es perfecto para risottos, pastas o pescados grasos a la plancha.

Un moscato blanco, intenso en nariz y ligeramente aromatizado. En boca posee notas a fruta fresca con final armónico. El *Martini Asti* es un clásico de los almuerzos italianos, ideal para disfrutar postres cremosos como una pana cotta, bizcochos o ensalada de fruta.



El clásico Cabernet Sauvignon chileno: *Casillero del Diablo* de Concha y Toro, para acompañar cualquier asado de carnes rojas.

