

DALBOSCO WINES



PARRRADELNORTESPA@GMAIL.COM

+569 92125623

+569 82465088

+569 85315923

+569 85044353





LINEA SUPER PREMIUM

GRAN RESERVA SYRAH

FORMATO 750 ML

Valor unitario: \$12.500 - 20% descuento

Variedad: 100% Syrah

Guarda: 5 meses en roble francés+ 3 meses en botella.

Grado Alcohólico: 14.0%

Acidez Total: 3,68 g/l ac sulfúrico

• Azúcar residual: 3,5 g/l

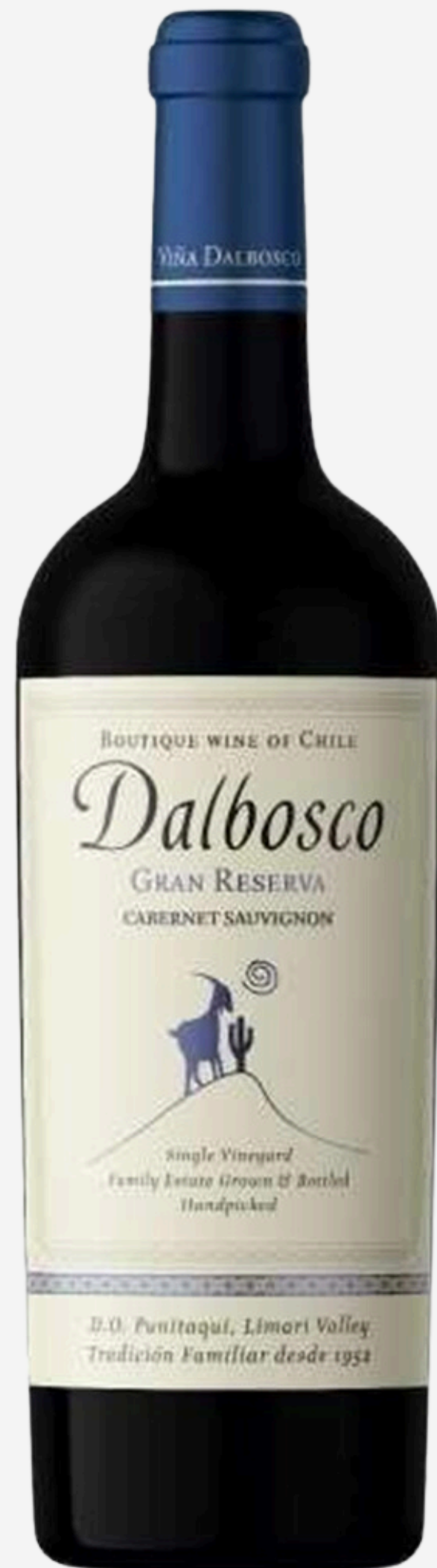
• Beber a T° entre 18 a 20 °C.

• Notas de Cata: Vino de profundo color violeta. Tiene una atractiva e intensa nariz a moras y ciruelas frescas, de buena acidez, fresco, sedoso y con notas tostadas al final, muy agradable en el paladar, y con un final de boca dulce y frutal.

Premios:

- Cosecha 2019 -Medalla de Oro. Vinaliesde Paris 2020
- Medalla de oro 92 pts por James Suckling – Tasting2020

Decantación por 15 min



LINEA SUPER PREMIUM

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

FORMATO 750 ML

Valor unitario: \$12.500 - 20% descuento

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Guarda: 5 meses en roble francés+ 3 meses de guarda en bodega.

Grado Alcohólico: 13.2% vol.

Acidez Total: 3,69 g/l ac sulfúrico

- Azúcar residual: 3,12 g/l
- Beber a T° entre 18 a 20 °C.
-

Notas de Cata: Es un vino de color rojo violáceo. Su nariz recuerda a ciruelas y guindas rojas, con tonos ahumados y tostados por su guarda en madera, muy elegante. En boca es de buena estructura, fresco, con taninos suaves, y de un agradable y placentero final.

Premios:

- 91 pts por James Suckling - Tasting 2021

Decantación por 15 min



LINEA SUPER PREMIUM

GRAN RESERVA CARMENERE

FORMATO 750 ML

Valor unitario: \$12.500 - 20% descuento

Variedad: 100% Carmeneré

Guarda: 5 meses en roble francés+ 3 meses en botella.

Grado Alcohólico: 13.2% vol.

Acidez Total: 3,5 g/l ac sulfúrico

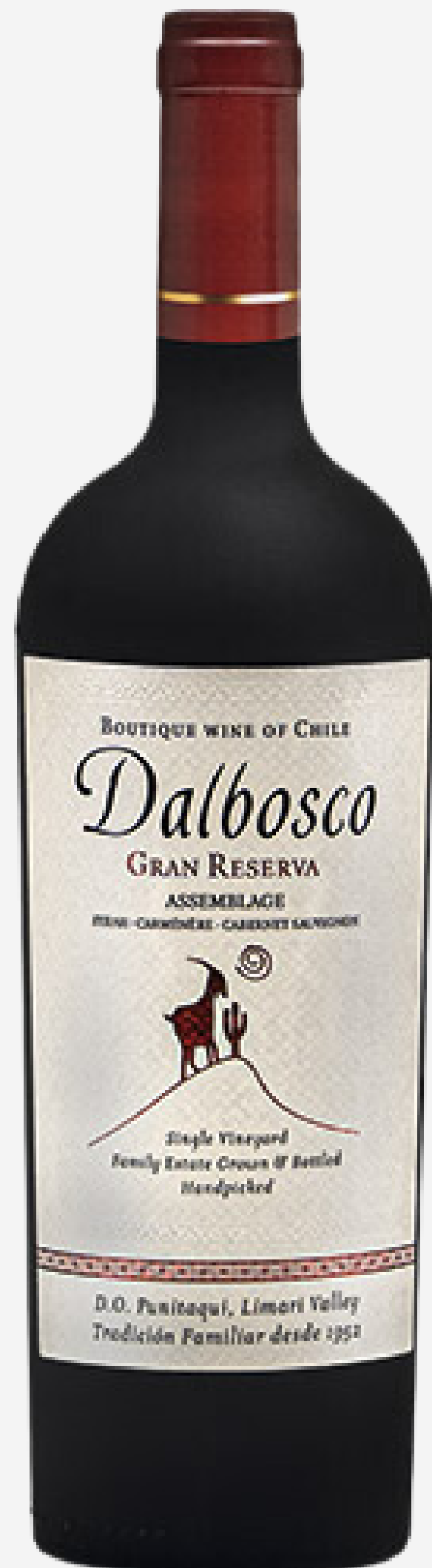
- Azúcar residual: 3,24 g/l
- Beber a T° entre 18 a 20 °C.
-

Notas de Cata: Su brillante color es rojo violáceo intenso. Su aroma recuerda a frutos negros con hierbas frescas y notas de cedro. Su boca posee un buen cuerpo con taninos redondos y sabrosos y posee un agradable final que lo hace una Carmeneré muy atractivo de tomar.

Premios:

- Medalla de oro 91 pts James Suckling Tasting 2021

Decantación por 15 min



LINEA SUPER PREMIUM

GRAN RESERVA ASSEMBLAGE

FORMATO 750 ML

Valor unitario: \$12.500 - 20% descuento

Variedad: 37% Syrah - 33% Carmenere - 30% Cabernet Sauvignon

Guarda: 5 meses en roble + 3 meses en botella.

Grado Alcohólico: 13.7%

Acidez Total: 3,71 g/l ac sulfúrico

• Azúcar residual: 2,99 g/l

• Beber a T° entre 18 a 20 °C.

• Notas de Cata: Vino de bonito color rojo violáceo. Su aroma recuerda a arándanos, y ciruelas negras con leves notas de extracto de violetas. Su boca es suave, con taninos finos y mucha fruta, lo que deja un final largo y placentero. Es una muy buena mezcla de Syrah, Carmenere y Cabernet Sauvignon.

Premios:

- Oro en Vinalies de Paris 2019
- Medalla de oro 92 pts James Suckling Tasting 2020

Decantación por 15 min



ICONO

GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL

CARMENERE - SYRAH

FORMATO 750 ML

Valor unitario: \$35.000 - 20% descuento

Variedad: 36% Carmenere - 33% Syrah - 31% Cabernet Sauvignon

Guarda: 6 meses barrica roble más 6 meses en botella

Grado Alcohólico: 14%

Acidez Total: 3,84 g/l ac sulfúrico

Azúcar residual: 3,4 g/l

- Nota de cata: Vino de profundo color rojo rubí. Su intenso aroma frutal recuerda a guindas y cerezas, con suaves notas de café tostado y notas ahumadas. En la boca se nota su buena estructura, con taninos sedosos, y toda la intensidad de la fruta fusionada con suaves notas a vainilla de la guarda en madera. Su final es largo, muy persistente y placentero.

Premios:

- Medalla de oro en James Suckling Tasting 2021
- Medalla de oro en el Catador de Santiago de Chile 2021

Decantación por 15 min



PREMIUM ROSE SYRAH 2022

FORMATO 750 ML

Valor unitario: \$10.000 - 20% descuento

Variedad: 100% Syrah

Grado Alcohólico: 12.5% vol.

Acidez Total: 4,5 g/l

Azúcar residual: 38 g/l

Notas de cata: Vino elegante y de delicado color de pétalos de rosa. Su aroma es intenso y recuerda a frutos rojos como guindas, cerezas y frambuesas, con moderadas notas cítricas. En la boca es fresco, sedoso, frutal con un muy agradable dulzor. Su final es largo y muy agradable. Servir frío idealmente entre

Servir T° de 6 a 8 °C

PRESENTACIONES

PRESENTACIÓN PREMIUM



- Presentación Premium + Vino a elección (Gran reserva): \$20.000 - 20% descuento
- Presentación tubular + Vino a elección (Gran reserva): \$18.000 - 20% descuento

PRESENTACIÓN TUBULAR





MÁS INFORMACIÓN



parradelnortespa@gmail.com



@parradelnorte



+569 82465088



+569 85044353



+569 92125623



+569 85315923