





VIÑA CHEQUEN S. A.

CHEQUEN WINES

FAIR TRADE

2007

Historia

Viña Chequen S.A. es una empresa formada el año 2002 por 10 agricultores de la provincia de Talca, en el centro de la VII Región del Maule, Chile.

La Viña cuenta con un total de 200 hectáreas de viñedos finos tintos, componen la distribución varietal para las líneas de vinos de Chequen Wines: Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère y Syrah.

Nuestro icono es el Cóndor, el Ave Nacional de Chile, que recorre la cordillera de los Andes desde su nacimiento hasta esconderse al sur en la Patagonia. Este icono lo hemos tomado de un rescate arqueológico dibujado hace más de 700 años por la cultura Picunche, se encuentra en un ánfora destinada al traslado de agua en la comunidad indígena.

Con esa historia, elegimos nuestro nombre: Chequen, que corresponde al nombre de uno de los lugares donde tenemos uno de nuestros mejores viñedos. Chequen, es una palabra aborigen que significa "Flor del Arrayán" un árbol nativo que predomina en la vegetación de la zona donde habitan los Cóndores.

Por esto, Chequen Wines, es una marca que engloba el respeto por nuestros antepasados, por nuestra historia por nuestro medio ambiente y por nuestro entorno social. Coloca en primer plano lo mejor de nuestra calidad y demuestra un espíritu en sincronía que se refleja en cada una de nuestras botellas.



Mercado Fair Trade

Viña Chequen se incorpora al mercado del Comercio Justo el año 2003, gracias a la intermediación de Comparte, una empresa chilena dedicada a la comercialización de productos artesanales (joyas, palos de agua, productos de greda, etc.) El convenio Comparte – Chequen resulto en el contacto del primer cliente en Alemania, al cual se le despacharon 500 cajas de cabernet sauvignon 2002 varietal. Desde ese momento comenzó un rápido incremento en las solicitudes de vino de este cliente, y se da inicio al convenio Comparte – Chequen – El Puente en la cual se integran dos solicitudes importantes para el cliente: Primero avanzar en una reconversión hacia la agricultura orgánica y segundo contar en el mediano plazo con un Plan Social. De esta manera Viña Chequen S. A., hoy cuenta con 4 hectáreas de producción orgánica certificada y un Plan Social aprobado por su directorio que se pone en marcha durante el año 2007.

VINOS

CABERNET SAUVIGNON. Chequen 2006

Vino tinto varietal, de color rojo violáceo y tintes rubí, con intensos aromas de vainilla y chocolate, redondeado por suaves notas de nueces y confituras. De cuerpo medio, balanceado y bien estructurado. En el paladar los suaves taninos reconocen los aportes de la madera de roble francés, que expresan la personalidad de un vino redondo y distinguido, con un final agradable y generoso.

Un vino elegante y persistente que es ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla o a la plancha, empanadas de camarón, tablas de quesos, guisos y los más variados tipos de pastas.

Se recomienda descorchar una hora antes de servir, consumir a temperatura ambiente entre 17 y 19°C.

Enólogo: Jorge Fuenzalida

CARMÉNÈRE. Chequen 2006

El Valle del Maule es la fuente original de esta maravillosa cepa, de madurez tardía, se cosecha a fines de abril en pleno otoño. Las tierras que sustentan las plantas son rústicas, pero profundas y se riegan con las cristalinas aguas de la cordillera de Los Andes, que bajan raudamente en busca del mar.

El vino varietal carménère presenta un color rojo rubí cereza intenso, a la nariz se presenta frutoso que recuerda grosellas, arándanos y se amalgama o complementa con notas a vainilla, tostado y mermelada.

En boca resalta su fruta a berries negros y suaves notas a pimentón rojo maduro. Sus taninos son redondos amables y de persistencia media.



Se recomienda descorchar una hora antes de consumirlo, para que tome temperatura ambiente y entregue todos los sabores y aromas que esconde en su interior.

Carménère es una hermosa cepa por descubrir...

Enólogo: Jorge Fuenzalida

MERLOT. Chequen 2006

Vino color Rojo azulado; con aroma a néctar de flores rojas con fruta madura; en Boca es de suave entrada dulce con taninos en desarrollo, acomplejando con notas de madera y lana, final abundante y complejo. Excelente cosecha.

Enólogo: Jorge Fuenzalida

VINO ORGANICO

CARMÉNÈRE – CABERNET SAUVIGNON. Chequen orgánico 2006

El vino se muestra de un color Rojo violeta intenso, limpio y brillante; en nariz su aroma se muestra dulce y maduro con breves toques de mermelada; en Boca su textura es fresca y frutal, de buen volumen y muy armónico, de taninos suaves y frutosos en el final.

Enólogo Jorge Fuenzalida

Importadores en Europa

Nº	CLIENTE	CEPAS
1	El Puente, Alemania	Cabernet sauvignon, Merlot y vino orgánico Carménère + Cabernet sauvignon
2	EZA, Austria	Carménère
3	Liberomondo, Italia	Cabernet sauvignon, Carménère, Sauvignon blanc y Chardonnay
4	Commercio Alternativo, Italia	Cabernet sauvignon y Chardonnay
5	Equimerca, España	Cabernet sauvignon

Premios



Calidad

Los campos de los socios de Viña Chequen S. A., se encuentran certificados por el sistema chileno de Producción Limpia, certificado por la Corporación Chilena del Vino. Además, la bodega de elaboración del vino Chequen se encuentra certificada por HACCP e ISO, la planta que da servicio de vinificación se llama La Fortuna y se encuentra ubicada en el Valle de Lontue de la región del Maule.



PRESENTACION del vino

Las botellas de vino Chequen se presentan en botella burdeo con picada 28. Los tapones son corchos naturales con imagen de Chequen. Sin embargo, de acuerdo al requerimiento del cliente se puede utilizar tapones tipo stelvins.

Marca

La Marca utilizada en Fair Trade es **Chequen Wines** (se puede observar la etiqueta en la fotografía inicial). Nuestra empresa puede elaborar etiquetas especiales y de marcas privadas, para lo cual se solicita un mínimo de pedido de 24.000 botellas al año.

Plazos de entrega de ordenes

La entrega de las Ordenes de Compra emitidas por los clientes varían entre 30 a 45 días, dependiendo de la complejidad del pedido, ya que mientras mayor cantidad de cepas lleva un contenedor, mayor es el tiempo que debe tomar Chequen en poner un pedido en el Puerto de Valparaíso o San Antonio.

Información Preparada por: Hernán Pérez H. Product Manager. Viña Chequen S. A.