



VIÑA CHEQUEN S. A.

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

CARMÈNÈRE – 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

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.



Premios

