



BEmol celebra tu autenticidad en cada una de tus decisiones. El énfasis en "BE" subraya el poder de ser quien eres, mientras disfrutas de cada momento como parte de una melodía. *BE la nota principal.*

Ambientación

El Valle del Maule en específico la localidad de San Javier, se beneficia por un suelo mineral y clima Templado cálido con lluvias invernales. Su característica principal es la presencia de una estación seca prolongada y un invierno bien marcado con temperaturas extremas, los vientos fríos de la cordillera de la Costa favorecen las condiciones sanitarias de la fruta. La temperatura media es de 19° C y con extremas de 30° C, durante el período de verano, en invierno las mínimas medias son de 7° C.

En el viñedo de San Javier las vides maduran lentamente ayudando a la expresión aromática y carácter de este vino.

Acordes

“En copa un resonante color violeta, en nariz se perciben acordes a ciruela deshidratada y pimientas que resuenan profundamente. En boca es de taninos redondos, perciben las notas de pimiento y especias que entregan un contrapunto rítmico. El final es agradable y fresco, alcanzando una sinfonía de frutos maduros con un leve toque en roble. Una experiencia gustativa que perdura al eco de una buena melodía”.

Este vino puede ser un buen acompañante como aperitivo y para acompañar carnes rojas y/o pastas.

Estructura

Valle: Maule

Alcohol: 13,5%

Guarda: 6 meses en barricas de roble francés.



BEmol celebrates your authenticity in each of your decisions. The emphasis on "BE" underscores the power of being who you are, while enjoying every moment as part of a melody. BE the main note.

Atmosphere

The Maule Valley, specifically the town of San Javier, benefits from a mineral soil and warm temperate climate with winter rains. Its main characteristic is the presence of a prolonged dry season and a well-marked winter with extreme temperatures, the cold winds of the Coastal Mountain Range favor the sanitary conditions of the fruit. The average temperature is 19° C and with extremes of 30° C, during the summer period, in winter the average minimum is 7° C.

In the San Javier vineyard the vines ripen slowly helping the aromatic expression and character of this wine.

Chords

"In the glass a resonant violet color, on the nose you can perceive accords of dehydrated plum and peppers that resonate deeply. On the palate it has round tannins, perceiving notes of pepper and spices that provide a rhythmic counterpoint. The finish is pleasant and fresh, reaching a symphony of ripe fruits with a slight hint of oak. A taste experience that lasts to the echo of a good melody".

This wine can be a good accompaniment as an aperitif and to accompany red meats and/or pasta.

Structure

Valley: Maule

Alcohol: 13.5%

Aging: 6 months in French oak barrels.