



Catálogo de vinos
Edición 2022

ÍNDICE

PRÓLOGO	03
FOTOGRAFÍAS	04
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA	06
SEMILLÓN	10
TORONTEL	12
RIESLING	12
PETNAT Y ESPUMANTE	13
ROSADOS	14
PAÍS	16
CINSAULT	18
ENSAMBLAJE	24
COSECHA TARDÍA	25
MAPA VIÑATERO	28
FOTOGRAFÍAS	30

PRÓLOGO



Como Alcalde de Coelemu y presidente de la Asociación de Alcaldes del Valle del Itata, una vez más deseo saludar a cada uno de ustedes, apasionados del vino. Y por intermedio de este catálogo, tengo el agrado de agasajarlos y compartir los importantes avances en nuestra ancestral producción vitinícola, la que, a través de un permanente y ascendente proceso de mejoramiento, nos ha proporcionado tanto orgullo y prestigio, que en la actualidad sigue conquistando paladares en Chile y el mundo.

Les invito a visitar y conocer nuestras raíces, rodeadas de una geografía impregnada de historia; donde encontrará la leyenda vívida y contada por sus agricultores, regada por los ancestrales jugos fermentados; territorio que ciertamente llegaría a convertirse en el “primer valle vitivinícola de Chile”. Hoy, de la mano de mi segundo periodo como alcalde, me llena de orgullo ser testigo de primera línea del desarrollo cualitativo y cuantitativo de esta tradición cultural. Durante estos últimos años, el número de productores de vino de nuestra comuna cada vez ha ido en crecimiento, acompañados siempre de la asesoría profesional de un experto.

Reconozco en vida y felicito a cada uno de los exponentes en este catálogo, que cada día materializan su fama y su prestigio como grandes y pequeños destacados productores de vino chileno.

Si pasa por este hermoso valle, deléitese con nuestras tradiciones culturales, una hermosa geografía y una exquisita comida criolla, sellando todo esto por supuesto, con una rica degustación de nuestros vinos ancestrales.

A handwritten signature in black ink, enclosed within a large, hand-drawn oval. The signature is cursive and appears to read 'Alejandro Rodrigo Pedreros Urrutia'.

Alejandro Rodrigo Pedreros Urrutia
Alcalde de Coelemu



Agricultor: José Ruiz Ulloa

Labor: Control de malezas mecánico, denominado "cava"

Sector: Magdalena Alto



Cooperativa Agrícola y Vitivinícola de Coelemu.

Nave exterior con estanques de concreto de 200.000 lts construidos a inicio de los años 60, cuya bodega llegó a tener una capacidad de 8,5 millones de litros.



Prensa continua, fabricada en la ciudad de Amboise, Francia en la década de los 40.

Esta máquina prensaba los orujos antes de que se fueran a destilar en un moderno alambique para esos años. Esta prensa se mantuvo operativa hasta los últimos años de servicio de la cooperativa, antes de su cierre definitivo en el año 1984 aproximadamente.

Moscatel de Alejandría



QUELHUE *Viña San Luis*

Vino elegante y perfumado en nariz, con notas cítricas a limón de pica y pomelo, refinado aroma de plátano y ligera manzana roja que poco a poco se degradan para terminar en piña suave. Color dorado con delicados tonos verdosos. En boca con equilibrada acidez natural, redondo y estructurado, grato y digno de pasear por todos los sentidos.



Luis Lagos Nova



Guarilhue



+56 9 6710 0626



MOSCATEL DE ALEJANDRÍA *Vinos Moscín*

Vino obtenido de la variedad tradicional del secano costero del Valle del Itata llamada Moscatel de Alejandría, producida en la región sin conducción ni riego. Se busca que el vino no realice una fermentación completa de tal manera de obtener un producto de agradable sabor dulce, exquisita acidez y muy característico por su aroma y sabor frutal.



Vinos Moscín



Guarilhue



+56 9 3510 1496



CASTILLO DEL VALLE *Viña Castillo del Valle*

Este vino quiere transmitir la fuerza y nobleza de los castillos medievales que se materializa en un proyecto vitivinícola familiar, sobre fértiles lomajes que dominan el Valle del Itata, un clima influenciado por las brisas que trae el río y la cercanía de la costa. La combinación de clima y suelo favorecen el cultivo de uvas de excelente calidad.



Salvador Castillo C.



Checura



+56 9 9976 0278

Moscatel de Alejandria



MINGACO
Vinos Mingaco

Elaborado con uvas de viejas parras, cultivadas naturalmente y cosechadas en trígono de fruta. Este vino es producido por manos campesinas mediante fermentación espontánea.



Pablo Pedreros Neira



Checura



+56 9 7568 1737



TRESC
Vinos TresC

Miles de estas plantas decoran nuestros campos, qué en simbiosis con nuestro viñedo se acompañan en la soledad de nuestro monte, sector ideal para recorrer y disfrutar del enoturismo. Este vino 100% Moscatel de Alejandria es vino de coloración blanca pajiza, con expresiones definidas a piña y durazno maduros, terminando en aromas dulces y enmielados agridulces como mandarinas.



Miguel Molina Ortiz



Leonera



+56 9 7964 2674



ENTRE CERROS
Viña El Guindo

Vino de color blanco pajizo, equilibrado en acidez y dulzor. En boca se comporta armoniosamente dejando un leve sabor a frutas como pera, piña y manzana verde.



Pablo Solís Sanhueza



Guarilhue



+56 9 7324 0313

Moscatel de Alejandria



TRIFULCA
Vinos Trifulca

La uva Moscatel, también llamada "Italia" por la gente del valle, nos muestra la nobleza de una cepa que se niega a morir. Trabajada con precisión en el campo y luego en la bodega, el vino muestra gran tipicidad e intensidad, con un vibrante frescor en boca y larga permanencia. Sin duda alguna, la expresión de un gran Terroir.



Cristian Lagos Moreno



Los Castaños



+56 9 8952 7414



MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
Viña El Maitén

Cepa producida en la región desde el tiempo de la colonia y en especial en Guarilhue sin conducción ni riego. Para este producto en especial se busca que el vino no realice una fermentación completa de tal manera de obtener un producto de agradable sabor dulce, exquisita acidez y muy característico por su aroma y sabor frutal.



José Ruiz Ulloa



Leonera



+56 9 9368 9800



DIVINO
Viña Santa Elsa

Vino de color amarillo pálido con matices verdosos, en nariz una explosión de frutas tropicales donde predominan aromas de duraznos dulces, piña, manzana y sutiles notas de pimentón que terminan en miel. En boca, fresco y de gran ataque con una persistencia corta a ligera.



Fernando Sandoval N.



Pinihue



+56 9 7578 5237

Moscatel de Alejandria



DOS LECHUZAS

Vinos Campo Lindo

Vino de color blanco pajizo con leve marcación verdosa, conocida también como uva Blanca Italia, nuestra Moscatel de Alejandria son plantas cultivadas en secano costero. Cosechadas manualmente dando énfasis a una vinificación nativa aromática lleno de flores y frutas tropicales, con trasiegos y decantaciones necesarios para limpiar y clarificar este vino.



Amanda Rosas V.



Camarico



+56 9 7721 3170



LA MANCERA

Vinos Montecino

Vino hecho 100% con uvas Moscatel de Alejandria cosechadas a mano en el momento oportuno, de color pajizo verdoso con aromas frutales como piña en almíbar, nectarín maduro y floral a jazmín blanco. En boca fresco y equilibrado que hace que la acidez armonice la persistencia.



Juan Montecino Solís



Guarilihue



+56 9 4679 5172



GUARILIHUE S/N

Nómades Taller Artesanal

Es un vino 100% Moscatel de Alejandria proveniente de añosas plantas cuidadas de manera natural. De color blanco verdoso pálido con notas cítricas y florales. En nariz muy frutado y herbáceo, piña y pirazínico de pimentón, ajíes, duraznos maduros y jazmines. A la boca con su llamativa frescura de naranjas ácidas, pomelo y hierbas recién cortadas.



David Martel Zambrano



Guarilihue



+56 9 8726 4176



QUELHUE

Viña San Luis

Este elegante vino de color blanco pajizo es un verdadero perfume lleno de frutas de temporadas estivales, aromas de melón tuna, durazno maduro, piña y manzana verde que gradualmente se van convirtiendo en aromas de frutos secos y enmielados.



Luis Lagos Nova



Guarilhue



+56 9 6710 0626



GRAN VIEJO

Viña El Guindo

Verdoso con llamativos matices bronceados. Nariz golosa con duraznos maduros, membrillo lúcuma, frutas tropicales como plátanos y notas de miel. En boca jugoso y fresco, que impresiona con la acidez justa y natural, la que envuelve completamente para hacer de este vino un fino e interesante vino Semillón con su persistencia baja a media.



Pablo Solís Sanhueza



Guarilhue



+56 9 7324 0313



TIERRA Y SANGRE

Viña Tierra y Sangre

Fermentación con pieles 14 días y una extensa crianza por 6 meses en barricas usadas francesas. Las plantas están puestas en suelos graníticos en el sector de Guarilhue. Color enmielado con matices anaranjados, que en nariz aromas de papaya, vainillas y notas dulces y delicadas a flores de naranjas. En boca es expresivo con un buen balance de acidez.



David Poblete Pino



Checura



+56 9 7479 5287



VIEJO ENCINO

Viña Viejo Encino

Posee plantas que superan los 200 años, y que, gracias al trabajo diario de sus cultivos, realizado por manos campesinas, crean el escenario perfecto para que nuestros productos alcancen un sabor único e inigualable. Somos la cuarta generación viñatera, que trabaja incansablemente por mantener el patrimonio vivo del primer valle vitivinícola de Chile.



Elier Ortiz Mora



Guarilhue



+56 9 8522 2693



GRAN DELITO (Torontel)

Vinos de Patio

Joven y fresco de fermentación fría. Vino de color amarillo tenue con reflejos verdosos. En nariz se expresa limpio y sutil con notas de miel e intensa fruta fresca como melón tuna, mandarina y flor de rosa con manzanilla suave. En boca, de persistencia media, con una grata acidez que intensifica el frescor del vino.



Herman Díaz Muñoz



Guarilhue



+56 9 5210 0939



TENCA INÉS (Torontel)

Vinos Jorge Cotal

Vino blanco anaranjado natural, elaborado con un sentido histórico y con una mirada al reconocimiento de la mujer campesina. A las mujeres sacrificadas y sufridas cuyo trabajo se ha invisibilizado por generaciones. En reconocimiento a mi abuela, la apodaban así por su alegre canto mañanero mientras trabajaba la tierra, muy conocida ella como la Tenca Inés.



Jorge Cotal Cartes



Leonera



+56 9 8406 0960



TINAJACURA (Riesling)

Viña Tinajacura

Vino completamente límpido de una coloración blanca pajiza con matices verdosos. En nariz muy grato con expresiones bien definidas a piña y durazno que terminan en aromas dulces y enmielados. A la boca grato y frutoso con persistencia media ideal para pastas cremosas y pescados de carnes blancas.



Edgardo Ruiz Ramírez



Tinajacura



+56 9 8679 1864

Petnat y Espumante

(Petnat & sparkling wine)



PET NAT ROSADO

(Petnat Moscatel - País)

Vinos Jorge Cotal

Vino espumante natural, elaborado bajo el método ancestral cuyo proceso no requiere adiciones de azúcares ni levaduras. Es un vino puro, trabajado desde el viñedo de forma agroecológica hasta la vinificación en bodega. La botella contiene jugo de uva fermentado, con imponentes y explosivas burbujas, las cuales aportan frescor y diversión al momento de abrir.

 **Jorge Cotal Cartes**

 **Leonera**

 **+56 9 8406 0960**



TURBULENTO

(Petnat País)

Viña Viejo Encino

Es elaborado por el método ancestral, cuya técnica consiste en embotellar el vino durante su fermentación alcohólica la cual termina dentro de la botella hasta que las levaduras consumen azúcar presente en el vino, en una sola fermentación. De este modo, el gas carbónico que se produce es retenido y convertido naturalmente en burbujas.

 **Edgardo Ortiz Mora**

 **Coelemu centro**

 **+56 9 8522 2693**



TRIFULCA ROSÉ

(Champenoise)

Vinos Trifulca

Obtenido de la cosecha temprana de uvas Cinsault y elaborado mediante el método tradicional, este espumante Brut Rosé vino a poner burbujas a nuestras vidas.

 **Cristian Lagos Moreno**

 **Los Castaños**

 **+56 9 8952 7414**



CINSAULT ROSÊ

Viña El Maitén

Este vino se obtiene a través del proceso de fermentación para vinos blancos caracterizado por una maceración muy corta con los orujos de máximo 4 horas y luego por una fermentación a baja temperatura. El resultado es un vino de aroma a berries, principalmente frambuesa. En boca Exquisita acidez de sabor, equilibrado, delicado y novedoso.



José Ruiz Ulloa



Leonera



+56 9 9368 9800



CINSAULT ROSÊ

Vinos Moscín

Para este vino en particular se usó el proceso de fermentación para vinos blancos, caracterizado por una maceración muy corta con los orujos de máximo 4 horas y luego una fermentación a baja temperatura. El resultado es un vino de aroma a berries principalmente frambuesas, exquisita acidez, de sabor ligero, equilibrado y novedoso.



Vinos Moscín



Guarilhue



+56 9 3510 1496



AMANDA

Vinos Campo Lindo

Rosado de nuestra emblemática cepa Cinsault, vino fermentado de forma nativa. Cosechado tempranamente de manera de rescatar y mantener la acidez natural optima. De color rosa pálido con abundantes aromas a berries como frambuesas, cerezas rojas y un leve toque a granada. Vinos Campo Lindo es un proyecto familiar amantes de la naturaleza.



Amanda Rosas V.



Camarico



+56 9 7721 3170



ROSÊ

Viña Santa Elsa

Vino rosado de la cepa País cosechado a mano y fermentado cautelosamente en condiciones controladas para lograr la expresión pura de nuestra fruta. De color de bronce envejecido, en nariz destacan aromas a manzana verde, guinda acida y granada. En boca es un vino fresco con notas a nueces y manzana que aportan acidez natural logrando una persistencia media a corta.



Fernando Sandoval N.



Pinihue



+56 9 7578 5237



TRESC *Vinos TresC*

4000 plantas componen todo el cultivo de estas añosas plantas de cepaje País, el huerto posee una exposición Noreste puesto en superficie graníticas hace siglos, sin riego y prácticas agrícolas manuales. Dando resultado intensos aromas frutales, llenos de frutas negras como moras, ciruelas, mermeladas de arándanos y rústico con notas de membrillos, fresco y muy láctico al paladar. Producción de apenas 1200 botellas anuales.

 **Miguel Molina Ortiz**

 **Leonera**

 **+56 9 7964 2674**



BAGUAL *Vinos de Patio*

País es una cepa patrimonial de plantas indómitas, con gran carácter y personalidad. Su vino color rojo cereza suave, aromas de frambuesa madura, mora y un delicado toque de pan tostado. Absolutamente fresco y ligero.

 **Elier Ortiz Mora**

 **Guarilhue**

 **+56 9 8522 2693**



GUINDO

Viña El Guindo

Es un vino fresco de color rubí pálido y en nariz frutoso y anisado, lleno de cerezas, frutillas, membrillos con leves notas lácticas estable en el tiempo. En boca, buscamos atenuar el grado alcohólico para acentuar la acidez natural que viene a alegrar el momento de bocado, entregando frescura ideal para momentos de tertulias.



Pablo Solís Sanhueza



Guarilhue



+56 9 7324 0313



NÜYÜN

Viña San Luis

Fermentado en forma nativa, que aporta aromas frutales auténticos de esta cepa. Frutas rojas y oscuras como moras, guindas y rosa mosqueta. Estas viñas poseen más de 100 años de vida, sin riego y en lomajes. En boca largo, cremoso y frutoso con particular membrillo maduro y tostado con final estable aportada por la fruta y la guarda en madera.



Luis Lagos Nova



Guarilhue



+56 9 6710 0626



EL GUINDO

Viña El Guindo

Vino rojo rubí, con aromas a frutos rojos y un toque dulce a mermelada. Presenta unas notas lácticas y tostadas producto de una crianza de 9 meses en barricas francesas de quinto uso. En boca tanino envolventes, justos y sinceros, propios del verdadero cinsault, persistencia media con un leve bouquet alcanforado.



Pablo Solís Sanhueza



Guarilhue



+56 9 7324 0313



GROWERS CINSULT

Viña El Maitén

Este vino está naturalmente elaborado con uva proveniente de viñas del secano interior de Chile, la cuna histórica del vino de Sud América. Las viñas han sido cultivadas por la familia del productor por muchas décadas y actualmente se han unido esfuerzos para mostrar y exportar estos vinos al mundo.



José Ruiz Ulloa



Leonera



+56 9 9368 9800



PRÓFUGO

Vinos de Patio

En nariz se puede apreciar aroma a cerezas y tostado suave, además de elegantes y estructuradas notas de berries rojos donde abundan frutillas maduras y frambuesas. Este vino en boca es medianamente persistente con taninos envolventes que dejan un agradable gusto permitiendo grasas cortas.



Ronald Vera Llanos



Guarilhue



+56 9 6242 8460



TRESC

Vinos TresC

Sólo 1500 plantas componen todo el cultivo de estas plantas de cepaje Cinsault, el huerto posee una exposición Este puesto en superficie graníticas hace siglos, sin riego y prácticas agrícolas manuales. Dando resultado intensos aromas frutales y especialmente frescos al paladar. Producción de apenas 1000 botellas anuales.



Miguel Molina Ortiz



Leonera



+56 9 7964 2674



EL CHUCHETA

Viña La Uribe

Es un vino de gran impacto, con fruta escogida manualmente, se presenta elegante, largo y con la complejidad que tiene los vinos que han descansado correctamente en roble, los taninos son amables, maduros y jugosos, la acidez juega en armonía con todos los elementos, un vino que además de fruta, integra la especia y la madera muy bien en boca.



Eugenio Uribe Morales



Los Castaños



+56 9 7917 1263



NÜYÜN

Viña San Luis

Equilibrado en fruta roja compleja como cerezas y suaves tonos lácticos con baja madera. Aparecen frutas predominantes a bayas negras como moras, y cerezas oscuras, frutos secos con notas de café y pan tostado suave. En boca estable y agradable complejidad aportada por la fruta y la guarda en roble, totalmente seco y muy frutoso. Robusto con sus taninos largamente presentes.



Luis Lagos Nova



Guarilhue



+56 9 6710 0626



MAYOR TESORO

Viñas Ramírez

De color rojo rubí suave, con nariz limpia y bien definida, llena de frutas como cerezas, frutilla, madera y leves toques de espárragos. En boca es estable, láctico, agradable y de gran explosión frutal aportada por la guarda en barricas de roble francés de sexto uso. Vino elegante con taninos largamente presentes.



David Ramírez F.



Los Castaños



+56 9 9831 3746



TRIFULCA

Vinos Trifulca

En cada una de nuestras botellas ponemos nuestro cariño y respeto por el magnífico Valle del Itata, su gente y esta glamorosa cepa Cinsault, que sigue sorprendiendo por su consistente calidad.



Cristian Lagos Moreno



Los Castaños



+56 9 8952 7414



GUINDO

Viña El Guindo

Vino rojo rubí, con aromas a frutos rojos y un toque dulce a mermelada. Presenta notas lácticas y tostadas producto de una crianza de 9 meses en barricas francesas de quinto uso. En boca taninos envolventes, justos y sinceros, propios del verdadero Cinsault, persistencia media con un leve bouquet alcanforado.



Pablo Solís Sanhueza



Guarilhue



+56 9 7324 0313



CASTILLO DEL VALLE

Viña Castillo del Valle

Este vino quiere transmitir la fuerza y nobleza de los castillos medievales que se materializa en un proyecto vitivinícola familiar, sobre fértiles lomajes que dominan el Valle del Itata, un clima influenciado por las brisas que trae el río y la cercanía de la costa. La combinación de clima y suelo favorecen el cultivo de uvas de excelente calidad.



Salvador Castillo C.



Checura



+56 9 9976 0278



EMBAJADOR

Viña Santa Elsa

De color rojo rubí suave y brillante, en nariz es un vino equilibrado en fruta con marcadas notas de cerezas, frutillas y ciruelas maduras silvestres. En boca, una agradable complejidad aportada por la fruta y la guarda en roble. Con un grato y largo final de carga tánica justo y sincero.



Fernando Sandoval N.



Pinihue



+56 9 7578 5237



AMARRE

Viña San Agustín

De color rojo rubí intenso. Nariz abundante a cerezas maduras, flor de vainilla, láctico y cremoso debido a su crianza en barricas que aportaron aromas de cacao suave.

En boca tánico, con su frescura precisa lo que lo hace un vino joven de persistencia media a larga.



Oriella Cartes Reyes



Leonera



+56 9 8951 3218



MINGACO *Vinos Mingaco*

Elaborado con uvas de viejas parras, cultivadas naturalmente y cosechadas en trígono de fruta. Este vino es producido por manos campesinas mediante fermentación espontánea.



Pablo Pedreros Neira



Checura



+56 9 7568 1737



LAGARTO *Viña La Uribe*

De color rojo rubí suave, con una bomba aromática que trae guindas silvestres, huesillos, membrillo y ciruelas al licor, bien láctico a mantequilla con aromas terciarios como vainilla suave con percepciones ahumadas provenientes de la madera bien integrada lograda en crianza en barricas usadas. Boca, equilibrado con ataque medio alto, cremoso de persistencia larga con un elegante final.



Eugenio Uribe Morales



Los Castaños



+56 9 7917 1263



LA MALCRIÁ *Vinos Jorge Cotal*

Vino tinto natural, elaborado con uvas provenientes de un viñedo manejado de forma agroecológica, con miras hacia una viticultura regenerativa. En bodega, se vinifica de forma natural, respetando el proceso de fermentación espontánea, sin control de temperaturas, sin sulfitos ni correcciones. siempre buscando la pureza y la identidad de la cepa y el territorio.



Jorge Cotal Cartes



Leonera



+56 9 8406 0960



LA MANCERA

Vinos Montecino

Es un vino que emana de apenas 2.000 plantas de la variedad Cinsault puestas en lomajes estratégico y en condiciones de secano. Vino de color rojo púrpura intenso, nariz con frutas rojas maduras como moras y frutillas con sutil toque a cacao. En boca envolvente con taninos maduros que le dan firmeza y persistencia en paladar.



Juan Montecino Solís



Guarilihue



+56 9 4679 5172



SOÑADOR

Entre Viñedos

Vino color rojo granate, abundante en aromas lácticos, espárragos cocidos, frutos rojos a negros como cerezas e higos, que al agitarse se desprenden y degradan en notas lechosas que se asemejan a yogurt de moras. En boca, es un vino joven y fresco que entrega acidez genuina y equilibrada, armonioso con resultados redondos que lo hacen ser un vino elegante y fino.



Herminda Torres H.



Guarilihue



+56 9 3246 9544



TIERRA Y SANGRE

Viña Tierra y Sangre

Vino tinto con fermentación nativa, con una duración de 16 días en contacto con las pieles, crianza suficiente y necesaria por 6 meses en barriles de roble francés usados. De color rojo rubí intenso con notas aromáticas a cerezas y un suave terminar tostado en nariz. En boca se manifiesta armonioso con un largo persistir gracias a la extracción y maduración de sus taninos.



David Poblete Pino



Checura



+56 9 7479 5287



GUARILHUE S/N

Nómades Taller Artesanal

Es un vino guardado en barrica de roble que le aporta complejidad sin perder el frescor y los sabores a fruta fresca. De color rubí suave, en nariz aromas abundantes a frambuesas dulces cerezas y ligeras notas de té verde. En boca se muestra elegante, sólido y persistente que lo hace ideal para acompañar carnes rojas, platos calientes o guisos.



David Martel Zambrano



Guarilhue



+56 9 8726 4176



TINAJACURA

(Cinsault / País)

Viña Tinajacura

Elaborado con uvas de la exclusiva y tradicional cepa Cinsault y País, provenientes de viñedos propios conducidos en cabeza, sin riego y emplazados en inclinados lomajes de la zona de Guarilhue. Es un vino fácil de beber, en boca destaca aromas a guindas secas, mora y notas de cacao. Es ligero con acidez equilibrada y un final agradable.



Edgardo Ruiz Ramírez



Tinajacura



+56 9 8679 1864



EL YUGO

(Cinsault / País)

Viña Santa Elsa

De un color rojo rubí oscuro. En nariz destacan cerezas en almíbar con un toque de flores de vainilla, aromas terciarios a tabaco ahumado y cacao suave. En boca tánico austero buscando por esta perfecta mezcla de cepas, láctico con un agradable final cremoso y dulce almendrado. Alegra el paladar con su acidez natural que junto a su sensación frutal hacen que este vino sea largo y persistente.



Fernando Sandoval N.



Pinihue



+56 9 7578 5237

Cosecha Tardía (Late Harvest)



LATE HARVEST (Moscatel de Alejandría)

Vinos Moscín

Este producto se obtiene al sobre madurar las uvas y en su proceso de fermentación queda azúcar sin fermentar por la saturación del alcohol lo que inhibe el accionar de las levaduras. El resultado es un vino de alto nivel de alcohol que junto a sus azúcares no fermentados lo hacen de sabor agradable, untuoso y aterciopelado.



Vinos Moscín



Guarilihue



+56 9 3510 1496



DOÑA VITA (Moscatel de Alejandría)

Vinos De Patio

Literalmente de una cosecha tardía. Exhibe color dorado limpio y con brillantez. En nariz notas florales delicadas como jazmín y violeta, con toques de miel membrillo maduro y pasas rubias. Boca con dulzura equilibrada sin competir con la acidez que entrega un moscatel, envolvente y cremoso con persistencia media a larga.



Elier Ortiz Mora



Guarilihue



+56 9 8522 2693



GRANDIOSA (Cinsault Rosé)

Viña El Guindo

Es un vino equilibrado, entre dulzor y acidez natural de un frutoso Cinsault. De color rosa pálido brillante y de nariz lleno de pasas rubias, durazno, piñas en almíbar y suave mandarina. Boca una bomba de sabores dulces en las que predominan miel de palma y nectarines.



Pablo Solís Sanhueza



Guarilihue



+56 9 7324 0313

Cosecha Tardia

(Late Harvest)



TINAJACURA

(Moscatel de Alejandría)

Viña Tinajacura

Proveniente de uvas sobremaduras que entregan una fermentación alcohólica media a baja, y además permite dejar un alto azúcar residual acompañada de acidez genuina. En nariz predominan aromas a duraznos con crema, néctar de piña y flor de petunias. De color dorado y de persistencia ligera, este vino lo puede usar libremente como bajativo.



Edgardo Ruiz Ramírez



Tinajacura



+56 9 8679 1864



MISÍAS

(Moscatel de Alejandría)

Viña TresC

Mujeres luchadoras que trabajan incansablemente, cultivando las vides y cosechando la fruta, para luego fermentarla, hasta llevarla románticamente a la botella. Vino dulce de color dorado con matices verdosos, afrutado con aromas como piña, durazno y manzana roja madura, en boca destacan sensaciones frutales y enmieladas.



Claudia Molina Ortiz



Guarilhue



+56 9 9498 1011



GRANDIOSA

(Mutilla)

Viña El Guindo

Uva de secano pequeña y esférica, muy aromática de color rosado pálido con matiz color bronce. Bondadosa en nariz, predominan los aromas de sandía, frutas tropicales, yogurt de mora y frutas confitadas. Boca dulce, goloso con una sutil acidez y un toque justo de amargor, que lo hacen envolvente y de persistencia mediana a corta con sabores idénticos a los percibidos en nariz.



Pablo Solís Sanhueza



Guarilhue



+56 9 7324 0313

Cosecha Tardía (Late Harvest)



RUPANANTÚ (Moscatel de Alejandría)

Viña San Luis

100% de Moscatel de Alejandría. Vino de color dorado pálido brillante con abundantes aromas de pasas rubias, frutas confitadas, piñas en almíbar y delgados toques de mandarinas, en boca una acidez natural que juega con el dulzor haciéndolo persistente en tu paladar ideal para quesos maduros, masas dulces frías o postres alegres a bases de frutas.

 **Luis Lagos Nova**

 **Guarilhue**

 **+56 9 6710 0626**



DEENFRENO (Moscatel de Alejandría)

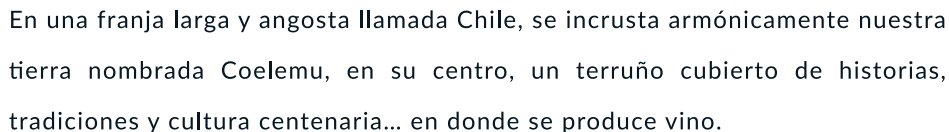
Vinos de Patio

En nariz frutas tropicales como melón tuna, duraznos maduros, piñas en almíbar, notas florales como jazmín blanco y rosas primaverales que juegan en el paladar hasta dejar una suave presencia de manzanilla. En boca, de persistencia media con notas a pasas rubias, goloso y cremoso que lo convierten en un delicioso vino de compañía ideal para frutas y diversos postres como tartaletas o quesos maduros y cremosos.

 **Herman Díaz Muñoz**

 **Guarilhue**

 **+56 9 5210 0939**



destaca el impulso generado en los últimos años por la administración municipal, donde se ha buscado incansablemente apoyar y asesorar en lo necesario para seguir creando nuevas infraestructuras que se suman a la tradición histórica vitivinícola.

Terruño este, en donde brotan las vides traídas a Chile por los primeros Jesuitas llegados a nuestro país. Hoy material vegetativo de estas parras, producen y generan los mejores vinos que ya comienzan a hacer historia en el mundo, prolongando la historia ancestral de estas cepas.

Les invitamos a recorrer estas tierras en un marco de respeto con nuestro medioambiente, respeto a nuestra historia de tal forma de conservar y promover nuestro patrimonio todo.

	Carretera principal		Punto Panorámico
	Camino rural		Sector Costero
	Ruta 126		Supermercado
	Esteros		Cajero Automático
	Sector		Estación de Servicio
	Enovitrina		Farmacia
	Punto Viñatero		Cementerio
	Carabineros		Hospital
	Bomberos		
	Posta Rural		

Coelemu												
6	Caravanchel											
8	3	Guarihue Bajo										
10	16	18	Magdalena Bajo									
12	9	5	13	Guarihue Centro								
14	11	7	11	2	Leonera							
16	12	8	15	3	5	Guarihue Alto						
20	16	12	7	7	5	10	Magdalena Alto					
21	17	13	16	9	11	5	10	Los Castaños				
21	17	14	10	12	6	6	5	6	Checura			
24	20	17	19	12	14	9	13	6	9	Pihue		
12	8	6	18	5	7	9	13	7	10	6	Camarico	
15	11	6	14	3	5	1	8	6	4	9	12	Tinjacura

Comuna de Coelemu



Locación en la comuna



1. Viña Viejo Encino
2. Viña El Guindo
3. Vinos Montecino
4. Viña San Luis
5. Entre Viñedos
6. Vinos de Patio
7. Viña Tinajacura
8. Nómades Taller Artesanal
9. Viñas Ramírez
10. Vinos Trifulca
11. Viña La Uribe
12. Viña San Agustín
13. Vinos Jorge Cotal
14. Vinos TresC
15. Vinos Mingaco
16. Viña Tierra y Sangre
17. Viña Castillo Del Valle
18. Viña El Maitén
19. Vinos Campo Lindo
20. Viña Santa Elsa





Agricultor: José Ortiz González

Labor: Movimiento de suelo por donde no pasó el arado, denominado "recorridura"

Sector: Guarilhue Alto



Agricultor: Nicanor Neira Risopatrón

Labor: Ajuste de poda, denominada "poda en verde"

Sector: Pinihue



Agricultor: Nicanor Neira Risopatrón
Toda una vida al servicio de la vitivinicultura en el Valle del Itata
Sector: Píñhue



**Catálogo de Vinos para Enovitrina Comunal
COELEMU - VALLE DEL ITATA - CHILE**

DIRECCIÓN: Plaza Cívica de Coelemu

EMAIL: enovitrina@municoelemu.cl

