



Zona / País Perú
Importador Taberbero

Código 4AP
Descripción CET-AA-GR_ETI_AZU-RE-BL-750-PER-TABERN
Línea Gran Reserva Etiqueta Azul
Formato 750

Última modificación 20/12/22
archivo

Fecha aprobación 07/09/20

Archivo preparado por: Karen Restelli / karastelli@vspt.cl

2018

Gran Reserva Etiqueta Azul es el vino ícono de la línea Gran Reserva. La cosecha 2018 es un ensamblaje compuesto por Cabernet Sauvignon (78%) el cual aporta aromas a frutos rojos, como frambuesa y cereza roja, otorgándole frescor al vino y finos taninos. Por su parte, el Petit Verdot (7%) otorga estructura en boca. Finalmente, Cabernet Franc (10%) y Syrah (5%) son el complemento perfecto aportando flores como violeta y especias como pimienta negra y blanca. Se trata de un vino de buena intensidad aromática. Equilibrado en boca, con taninos aterciopelados y persistente longitud, favorecido por los suelos minerales de origen volcánico que caracterizan al viñedo.

D.O. VALLE DEL MAIPO - VINO DE CHILE

2019

Gran Reserva Etiqueta Azul es el vino ícono de la línea Gran Reserva. La cosecha 2019 es un ensamblaje compuesto por Cabernet Sauvignon (75%), Syrah (13%) y Cabernet Franc (12%). Este Blend, conjuga perfectamente los distintos suelos del fundo Tarapacá. Primero, la serie de suelo "El Mirador" (Cabernet Sauvignon) se caracteriza por imprimir mineralidad, otorgando al vino un paladar sabroso y equilibrado. Segundo, la serie de suelo "Piedmont" (Cabernet Franc) cuenta con una matriz de gravas importante que se traduce en vinos con taninos finos y elegantes. Finalmente la serie de suelo "Los Cardenales" (Syrah) se caracteriza por la presencia de arcilla que entrega a los vinos buen cuerpo y taninos aterciopelados. La combinación de los distintos suelos determina un vino balanceado y elegante, con aromas de arándanos, cerezas, violetas y tabaco. Los taninos son finos y redondos lo que conduce a un retrogusto largo y aterciopelado.

D.O. VALLE DEL MAIPO - VINO DE CHILE

2020

Gran Reserva Etiqueta Azul es el vino ícono de la línea Gran Reserva. La cosecha 2020 es un ensamblaje compuesto por Cabernet Sauvignon (75%), el cual aporta aromas a frutos rojos como frutillas y a frutos negros como ciruela, otorgándole frescura, elegancia y longitud en boca. Por su parte, el Syrah (10%) le brinda al vino un buen cuerpo. Por último, el Cabernet Franc (9%) y el Malbec (6%) son los complementos ideales aportando notas florales a violetas y a especias como la pimienta y el eneldo, aumentando la complejidad del vino. Se trata de un vino refrescante, con una acidez agradable y taninos finos, redondos y estructurados, que posee un final largo favorecido por los suelos minerales de origen volcánico que caracterizan al viñedo.

D.O. VALLE DEL MAIPO - VINO DE CHILE

2021

Gran Reserva Etiqueta Azul es el vino ultra premium de la línea Gran Reserva. La cosecha 2021 es un ensamblaje compuesto por Cabernet Sauvignon (78%), el cual aporta aromas a frutos rojos como frutillas y frutos negros como ciruela, otorgándole elegancia, taninos finos y aterciopelados al vino. Por su parte, el Petit Verdot (13%) brinda volumen y estructura en boca. Finalmente, el Merlot (4%), el Malbec (4%) y el Cabernet Franc (1%) son el complemento perfecto, aportando notas florales como violeta y especiadas como pimienta negra y blanca, brindando complejidad y carácter al vino.

D.O. VALLE DEL MAIPO - VINO DE CHILE

Medidas (ancho x alto) 100 x 70 mm.
Papel Starlight WS 90 gr/m2 (Ritrama)
Barniz Acuoso Mate
Impresión y Pegado Offset / Autoadhesivo
Sentido de salida AISA 3 (Molina) / AISA 4 (Isla de Maipo)
Diámetro rollo 350mm +/- 10mm (aplicando redondeo de cantidades)
Paso etiquetas/contras entre 3 y 4,5 mm
NUNCA inferior a 3mm

Colores

-  Negro
-  P 287 C
-  Oro Puro
*Ref visual
Pantone 871C
-  Blanco cubriente



COLOCAR VARIABLE SEGÚN OC

GA(*)	GA+	COSECHA (α)				
11	N7	NB	N9	ND	N1	
11.5	07	0B	09	0D	01	
12	P7	PB	P9	PD	P1	
12.5	Q7	QB	Q9	QD	Q1	
13	R7	RB	R9	RD	R1	
13.5	S7	SB	S9	SD	S1	
14	T7	TB	T9	TD	T1	
14.5	U7	UB	U9	UD	U1	
15	V7	VB	V9	VD	V1	
15.5	W7	WB	W9	WD	W1	
16	X7	XB	X9	XD	X1	