

INDAP

WINE GUIDE 2025 CHILE

ITATA

GUÍA DE VINOS 2025 CHILE

INDAP

Ministerio de Agricultura

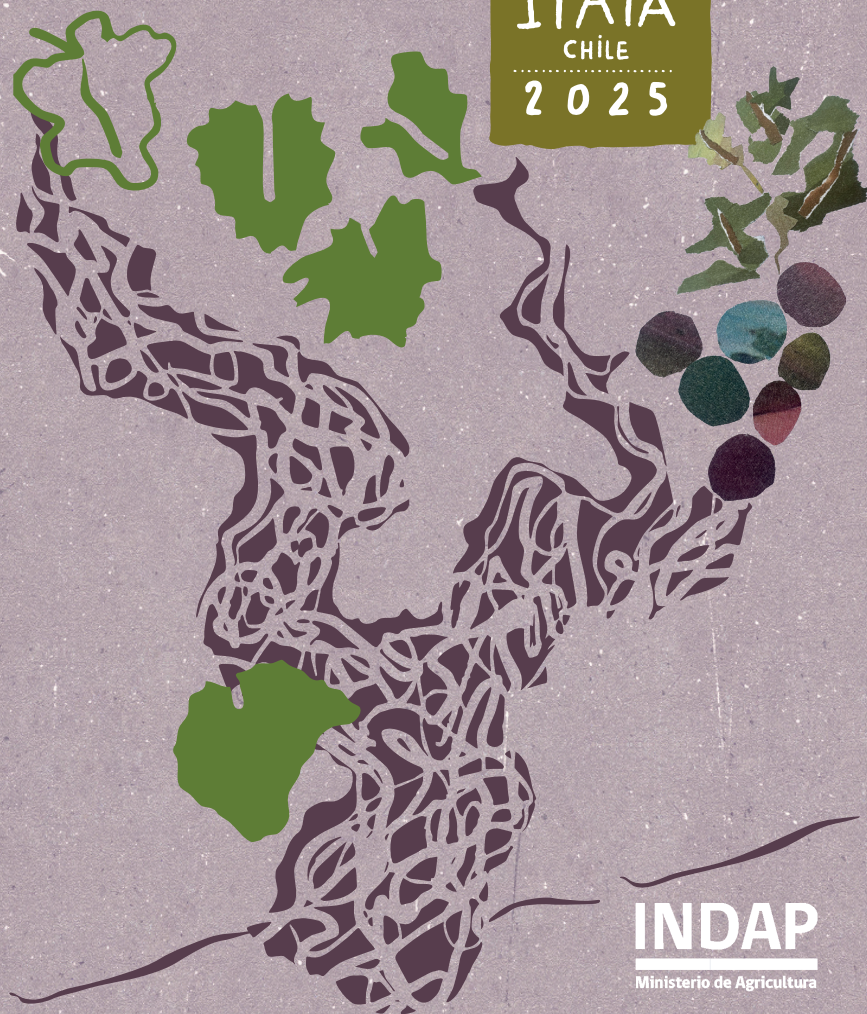
GUÍA DE VINOS

AGRICULTURA FAMILIAR
CAMPESENA

DEL VALLE del

ITATA
CHILE

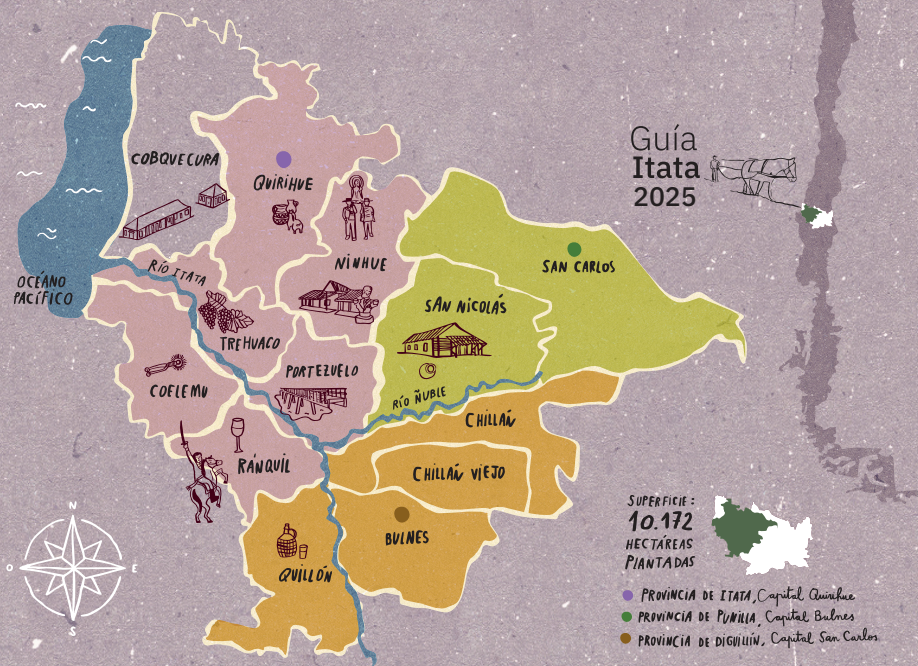
2025



INDAP

Ministerio de Agricultura

MAPA DEL VINO VALLE DEL ITATA





Guía Itata 2025



ACERCA DEL AUTOR

Pablo Ugarte es una figura destacada en la industria vitivinícola internacional y un referente en la música chilena.

Con más de 30 años de trayectoria en el mundo del vino, actualmente es CEO de Catad'Or y vicepresidente de VINOFEDE, desde donde contribuye activamente a la evaluación, promoción y proyección comercial del vino a nivel internacional. Es organizador de iniciativas de gran prestigio, como Catad'Or World Wine Awards, Catad'Or World Spirits Awards y la Guía Alistair Cooper MW by Catad'Or.

Su talento como degustador lo ha llevado a ser jurado en los últimos 15 años en innumerables concursos internacionales de vino, así como co-degustador en la guía mencionada.

Su trabajo ha estado especialmente orientado al desarrollo territorial y al impulso de iniciativas para productores de pequeña escala, entre ellas la creación de la categoría Vino Ancestral Campesino en el concurso Catad'Or. Titulado del Diploma en Vinos de la Pontificia Universidad Católica de Chile, ha dictado charlas en Nueva York, París, Washington y São Paulo, entre otros mercados. Columnista en diversas publicaciones especializadas, ha recorrido gran parte de los valles vitivinícolas del mundo.

Además, combina su pasión por el vino con una destacada carrera artística de cuatro décadas como compositor, cantante y bajista del afamado grupo de rock chileno UPA.

Su experiencia, visión estratégica y compromiso con la autenticidad lo posicionan como una voz sensible e influyente del panorama vitivinícola internacional.



GUÍA DE VINOS

AGRICULTURA FAMILIAR
CAMPESINA

DEL VALLE del
ITATA
CHILE

2025



CRÉDITOS

Título del libro

Guía de Vinos del Valle del Itata, Agricultura Familiar Campesina

Autor

Pablo Ugarte

Dirección editorial

Sofía Le Foulon

Diseño de portada e ilustraciones

Romina Sandrock

Diagramación

Romina Sandrock, Fernando Astorga

Fotografías

Evelyn París Araneda, Felipe Leiva, Adolfo Torres

Contrapartes INDAP Región de Ñuble

Directora Regional, Fernanda Azócar Rodríguez

Jefe de Operaciones, Alejandro Lagos Matthei

Jefe de Fomento, Sergio Sepúlveda Brito

Encargado de Comercialización, Luis Flores Molina

Encargada de Comunicaciones, Pamela Conejeros Guajardo

Agradecimientos

A las familias productoras de vinos del Valle del Itata por su amor, trabajo y dedicación.

Bibliografía

- Catastro Vitícola Nacional 2023. Servicio Agrícola y Ganadero, Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile.
- Mapa: catastro y registro por M.K.; Mapas del vino, Chile.
- Perfiles de productores: investigación directa con los productores.

INDAP

Ministerio de Agricultura

Esta publicación es financiada por el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) del Ministerio de Agricultura del Gobierno de Chile, a través de los instrumentos de Apoyo a la Comercialización.

PRESENTACIÓN

Primera Guía de Vinos del Valle del Itata. Agricultura Familiar Campesina

Es un honor presentarles la primera edición de la *Guía de Vinos del Valle del Itata. Agricultura Familiar Campesina*, una publicación que surge para reconocer y proyectar el trabajo de viñateros y viñateras que, desde el corazón de la región de Ñuble, sostienen una tradición vitivinícola centenaria, profundamente arraigada en la cultura campesina y el paisaje del sur de Chile. Esta iniciativa cuenta con el respaldo del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) Ñuble, como parte de su compromiso con la promoción de los territorios rurales, la diversificación productiva y el fortalecimiento de la economía local.

Durante buena parte del siglo XX, el vino del Itata fue injustamente relegado a los márgenes del mapa enológico nacional y eclipsado por el auge de las cepas francesas y los viñedos del Valle Central. Sin embargo, en medio de esa invisibilización, Itata resistió: con sus uvas País, Moscatel y Cinsault; con sus fermentaciones honestas y frutos intensos; y, sobre todo, con una comunidad campesina que siguió cultivando y vinificando sin artificios, manteniendo viva una forma de habitar el territorio.

Hoy, esa historia comienza a reescribirse. El Estado ha asumido el desafío de reparar esa deuda histórica mediante políticas públicas eficaces. En su Estrategia 2023-2030, INDAP establece como prioridad una agricultura familiar campesina más sostenible y resiliente, integrada a nuevos mercados y cadenas de valor. En esa línea, durante los últimos tres años hemos consolidado un camino sostenido de apoyo a la vitivinicultura campesina del Valle del Itata, articulando herramientas, alianzas y financiamiento con enfoque territorial.

Entre 2022 y 2025, INDAP Ñuble ha invertido cerca de 2 mil millones de pesos en distintos instrumentos y programas de fomento, principalmente, ejecutando convocatorias especiales en materia de inversión, por un monto cercano a los 700 millones de pesos, y en materia de asesorías por un monto cercano a los 550 millones de pesos, en beneficio de productores individuales y empresas asociativas campesinas. Estos recursos han facilitado la implementación de proyectos de vinificación, infraestructura, certificación y comercialización, reforzando nuestra confianza en el modelo asociativo como vía de desarrollo sostenible.

También hemos sostenido y proyectado el tradicional Concurso del Vino del Valle del Itata, cuya 12ª versión se celebrará este 2025, y hemos apoyado la participación de nuestros usuarios en ferias, concursos y exposiciones y en el prestigioso Concurso Catad'Or World Wine Awards, posicionando la calidad de nuestros vinos en escenarios de alto estándar.

Este catálogo se inserta precisamente en ese proceso de revalorización. Es una herramienta concreta para visibilizar la diversidad y riqueza de los vinos del Itata. Sus actividades de lanzamiento se desarrollarán en Chile, Estados Unidos y Brasil. Y, en paralelo, se impulsan gestiones orientadas a abrir el mercado chino, lo que ampliará de forma significativa la presencia internacional de los vinos campesinos elaborados en comunas como Coelemu, Portezuelo, Ránquil, Trehuaco y Quillón. Zonas donde la geografía se conjuga con la historia: suelos graníticos, laderas de secano, influencias costeras y climas mediterráneos que crean condiciones únicas para la producción de vinos con identidad y carácter.

Desde esa autenticidad, esta guía de vinos reúne el trabajo de 23 viñas —proyectos individuales y colectivos— muchos de ellos liderados por familias campesinas que han sabido adaptarse, innovar y sostener la tradición. Encontrarán aquí información técnica, contactos, cepas, métodos de vinificación y datos clave para vincular oferta y demanda, fortalecer el enoturismo, abrir nuevos canales de comercialización y, por sobre todo, poner en valor este patrimonio vivo.

Agradecemos a cada productor y productora que compartió su experiencia, a los equipos técnicos que acompañaron este proceso y a las instituciones que han creído en su potencial. Pero, especialmente, agradecemos a quienes siguen apostando por un vino que no solo se bebe, sino que también cuenta una historia.

Esperamos que disfruten esta guía tanto como nosotros.

Fernanda Azócar Rodríguez
Directora Regional de INDAP Ñuble

INDAP
Ministerio de Agricultura



ÍNDICE

6

Prólogo

Itata: El Viejo Mundo del Nuevo Mundo

8

Valle del Itata

Una historia de abandono y renacimiento

14

Principales zonas del secano

Quirihue · Ninhue · Trehuaco · Coelemu · Portezuelo · Ránquil

22

Método de evaluación

Criterios y proceso de selección

24

Reporte 2025

Productores y vinos destacados

91

Vinos catados



ITATA: EL VIEJO MUNDO DEL NUEVO MUNDO

Desde sus suelos graníticos hasta sus parras centenarias, Itata encarna un territorio de historia profunda, una tradición viva y un futuro que se escribe con las manos de su gente vendimia tras vendimia.

Los caminos polvorientos

Cuando hablamos de los vinos del Itata, hablamos de vinos elaborados entre caminos polvorientos y malezas endémicas; viñedos silvestres dotados de una entomología tan propia como enriquecedora. Son vinos que, a primera vista, parecen simples, pero su verdadera densidad va por otro lado: nos conectan con lo más atávico de los sentimientos, con eso que nos emociona sin saber muy bien por qué.

La primera vez que probé los vinos del Valle del Itata, quedé inmediatamente prendado de su descarnada franqueza, su frescura adolescente y su rusticidad centenaria. Son de esos vinos que uno siempre quiere tener en la casa, esos que te recuerdan de qué se trata todo esto.

Una fuente de gran inspiración al escribir esta guía fueron los libros *Terroir Footprints* de Pedro Parra y *The Dirty Guide to Wine* de Alice Feiring (con Pascaline Lepeltier MS).

Hablar del Valle del Itata es hablar del origen del vino chileno. Pero también de una forma bastante única, en el presente, de habitar el vino: en comunidad, en familia, en contacto íntimo con la tierra. Es hablar de productores que viven el campo los 365 días del año, con una impronta heredada de sus antepasados, transmitida en familia entre parras viejas plantadas en cabeza (*gobelet*), prácticas naturales y las brisas frescas del secano, en los lomajes de la cordillera de la Costa. En este paisaje profundo y persistente, la historia del vino chileno cobra sentido, y se abre paso —con sabor y pertenencia— hacia el futuro.

Esta primera *Guía de Vinos del Valle del Itata* nace con el propósito de poner en valor a los productores campesinos de pequeña escala y rendir tributo a uno de los *terroirs* más antiguos y auténticos de Chile. Un territorio que, desde el siglo XVI con la llegada de los monjes jesuitas durante la conquista española, ha sido guardián de cepas patrimoniales como País, Moscatel de Alejandría (Blanca Italia), y, más tarde —después del gran terremoto de 1939—, Cinsault (cargadora) y Semillón, entre otras. Muchas de estas vides aún crecen en viñedos en cabeza y a pie franco, guiadas por manos campesinas que cultivan con respeto, saber heredado y una filosofía de mínima intervención y máximo respeto por la tierra que habitan.

El carácter del Itata se expresa sin maquillajes. Itata es lo que muestra, y muestra lo que es. No hay dobles lecturas. Solo la consecuencia natural de un material vegetal añoso, de un clima mediterráneo con influencia costera, de suelos graníticos que respiran historia y de una viticultura que florece con pausa, coherencia y verdad. De ahí emergen vinos con un inconfundible sentido de territorio, que conmueven por su frescura, ligereza y honestidad: vinos que no buscan convencer, sino seducir.

Esta guía es el resultado de una cuidadosa selección de 42 vinos elaborados por productores campesinos usuarios del INDAP (Instituto de Desarrollo Agropecuario). Los vinos fueron escogidos entre 100 muestras provenientes de diversas zonas del secano: **Quirihue, Ninhue, Trehuaco, Coelemu, Portezuelo, Ránquil y Quillón**, principalmente.

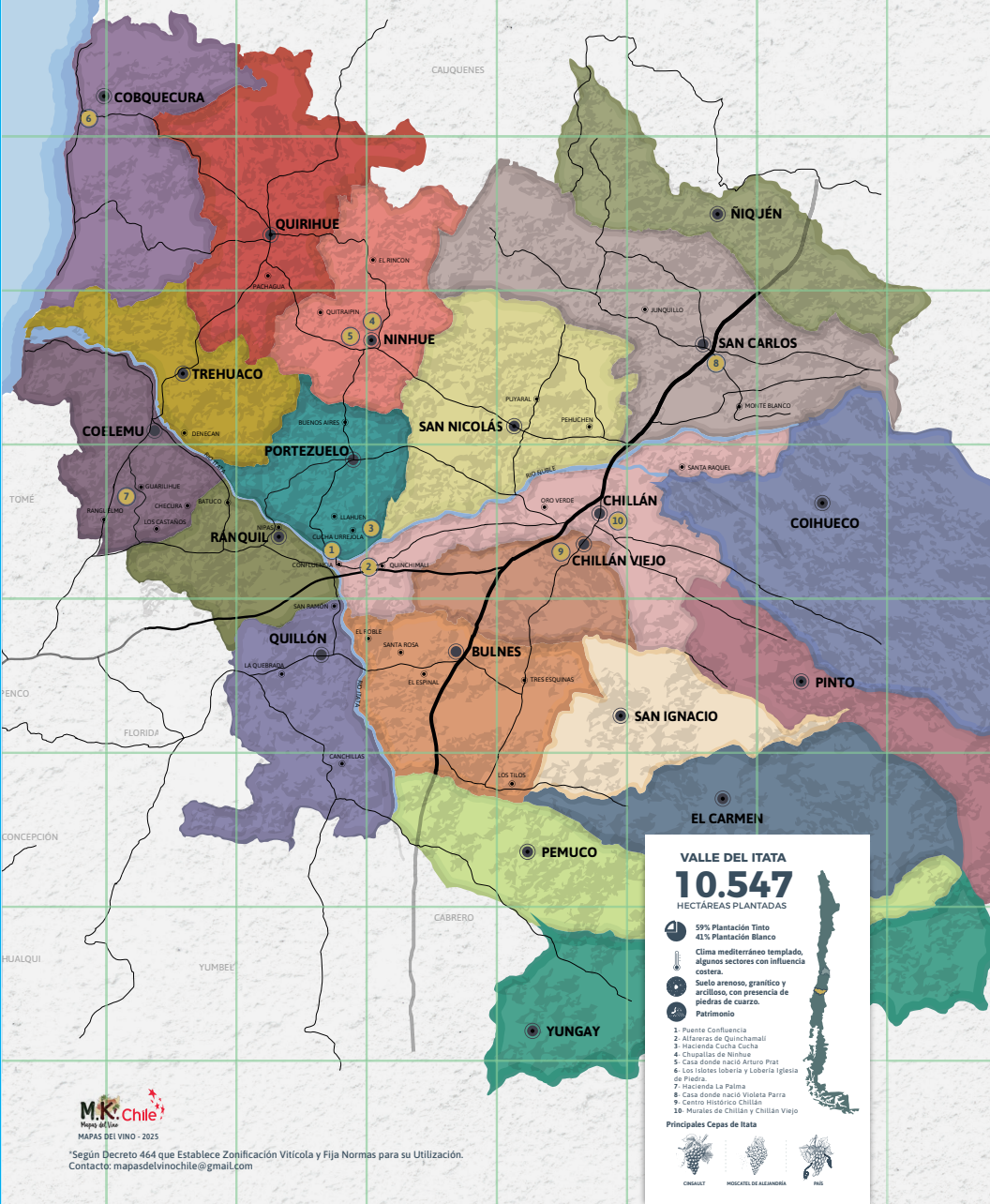
La primera etapa del proceso consistió en una cata a ciegas, seguida de entrevistas en terreno a los productores seleccionados, quienes hoy conforman este elenco final.

Esta publicación no pretende agotar la diversidad del Valle ni abarcar la totalidad de su expresión, sino más bien ofrecer una mirada enfocada al momento que viven actualmente estos productores del Valle del Itata: un recorte honesto de su presente y, al mismo tiempo, un repaso respetuoso por una tierra cuya historia es centenaria.

Este es un punto de partida. Una invitación a descubrir este paisaje líquido: su geografía, sus prácticas, sus voces campesinas y, sobre todo, su identidad. Porque en Itata el vino corre por las venas; en Itata, el vino es vida y pertenencia.

Itata: “Pastoreo abundante” en mapudungun.

REGIÓN DE ÑUBLE



*Según Decreto 464 que Establece Zonificación Vitícola y Fija Normas para su Utilización.
 Contacto: mapasdelvinochile@gmail.com

Catastro y registro por M.K., Mapas del vino Chile.

VALLE DEL ITATA

Una historia de abandono y renacimiento

Lo que ha sucedido con Itata en los últimos años se parece al fenómeno que ocurre cuando un grupo de arqueólogos descubre un sitio arqueológico de incalculable valor histórico y cultural que ha estado oculto durante siglos. En este caso, fueron algo más de cien años.

Durante más de un siglo, el Valle del Itata —antigua estrella exportadora de los jesuitas en el siglo XVI, cuyos vinos de la Capitanía General de Chile eran altamente valorados en toda la Colonia— fue progresivamente relegado en el panorama vitivinícola nacional. Esto ocurrió en el siglo XIX, con la llegada de las llamadas cepas “nobles francesas” a comienzos de la República, lo que desplazó las variedades “coloniales” y relegó al Itata a un papel secundario, a pesar de su enorme legado: un material vegetal prefiloxérico único en el mundo y un entorno geoclimático excepcional.

Hace no muchos años, en una degustación privada con algunos de los productores más destacados de Chile, comencé a hablar de las bondades del Valle del Itata y de sus vinos: brutalmente honestos, con una fruta sin parangón en el país. Mientras la conversación fluía entre risas y anécdotas, uno de los presentes me miró fijamente y, de manera categórica, me dijo: “Chile llega hasta el Maule; el resto son ‘pipeños y chimbombos’, vinos simples y clandestinos, sin valor comercial”. Esta visión, que predominó a lo largo del siglo XX, no solo descalificaba el valor del Itata, sino que también mantenía a muchas de las cepas y técnicas vitivinícolas de la región en las sombras, mientras el foco de la industria se concentraba en las variedades francesas introducidas en el Valle Central.

Durante más de cien años, el Valle del Itata tuvo que cargar con el estigma de ser considerado un territorio marginal dentro del mundo del vino. Sin embargo, todo eso está comenzando a cambiar. En los últimos años, el reconocimiento de referentes internacionales ha sido clave para reescribir su historia. Figuras como Jancis Robinson, Joshua Green, Rajat Parr, Paul Grieco, Josep Roca, el Dr. José F. Vouillamoz, Alice Feiring, Alistair Cooper MW y Tim Atkin MW han puesto sus ojos en esta zona. A ellos se suman numerosos enólogos, periodistas y críticos chilenos, como el Dr. Pedro Parra, Héctor Riquelme, Mariana Martínez y Patricio Tapia, entre muchos otros —que sería demasiado extenso enumerar—, pero que también se han aventurado a descubrir estas tierras. Gracias a todos ellos, hoy Itata está, definitivamente, en el mapa del vino mundial.

Lo que durante el siglo XX se consideraban tierras lejanas y olvidadas para la viticultura tradicional, hoy —gracias a sus parras centenarias en suelos graníticos y a su actual condición edafoclimática— se está convirtiendo en una de las regiones más emocionantes, tanto en la escena nacional como internacional del vino. Año tras año, la calidad de sus vinos aumenta y su prestigio se expande.

Este territorio, junto con sus vides añosas, se ha ido adaptando favorablemente al cambio climático. La disminución de las precipitaciones —de aproximadamente 1.000 mm anuales a 600-700 mm—, ahora concentradas principalmente en invierno y primavera, y la presencia de brisas marinas que ayudan a secar los viñedos y prevenir enfermedades, han generado un entorno más propicio. A ello se suman veranos más secos y con temperaturas levemente más elevadas, configurando un clima cada vez más mediterráneo, que favorece, año tras año, la calidad de los vinos.

Como si esto fuera poco, Itata irrumpe con fuerza ante la mirada atenta de la crítica internacional, consolidándose como un lugar con identidad y carácter propios. Un territorio de poder que se diferencia claramente de la imagen tradicional del vino chileno, construida en gran parte gracias a un estilo de vinos robustos del Nuevo Mundo, con variedades y orientación bordelesa, que caracteriza nuestras exportaciones a más de 150 países.

Aquí sopla aire fresco, que entra por una nueva ventana en un territorio que exuda profundidad, historia y energía: tres factores clave para abrirse paso en el competitivo mundo del vino. A ello se suma que dos de las principales variedades plantadas en el Valle —País y Cinsault— están siendo revalorizadas y son cada vez más solicitadas en miles de restaurantes alrededor del mundo.

Párrafo aparte merece el trabajo del Dr. Pedro Parra, oriundo de Concepción —ciudad ubicada a unos 30 kilómetros del Valle—, doctor en *terroir* por el Instituto Agronómico de París-Grignon y reconocido mundialmente por sus estudios en esta materia. Buscando volcarse a la elaboración de vinos y atraído por un tipo de granito rico en cuarzo, limo y arena, comenzó a instalarse en el Valle del Itata alrededor de 2012. Desde entonces, ha desarrollado su propio proyecto, cuyos vinos gozan hoy de un merecido prestigio internacional. Su labor ha sido clave en el redescubrimiento de estas tierras, donde las vides antiguas —cultivadas a pie franco, labradas a caballo y sin recurrir a modernas técnicas de conducción— exigen un enfoque más artesanal y a escala humana.

El Valle del Itata, Corazón de la región de Ñuble

En el corazón de Ñuble, al sur de Chile y en torno al paralelo 36°, se extiende el Valle del Itata. Con más de cuatro siglos de historia, sus viñas —ubicadas en los lomajes de la cordillera de la Costa— son parte del origen del vino chileno desde la época colonial. Hoy, el Valle revive con fuerza gracias a una nueva generación de pequeños productores que, con respeto por la tradición y con pasión por el *terroir*, han rescatado su esencia y la proyectan hacia el futuro.

A diferencia de otros valles más industrializados, en Itata predomina una viticultura campesina, arraigada en pequeñas parcelas —de 1,5 hectáreas en promedio— manejadas de forma tradicional, muchas de ellas trabajadas por familias que han transmitido su conocimiento por generaciones. Estas viñas patrimoniales, especialmente en el secano costero, crecen sin riego tecnificado y se adaptan a suelos pobres en materia orgánica pero ricos en minerales, además de recibir la influencia del océano Pacífico, ubicado a solo 50 kilómetros.

Itata alberga cepas ancestrales como País (también llamada Misión o Criolla) y Moscatel de Alejandría (o Blanca Italia), algunas con más de un siglo de antigüedad. A estas se han sumado con éxito, a lo largo del siglo XX, variedades como Cinsault, Semillón y Carignan, además de otras cepas clásicas francesas como Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Carménère y Chardonnay.

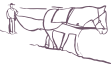
Entre las zonas más representativas destacan los secanos de Quirihue, Ninhue, Trehuaco, Coelemu, Portezuelo, Ránquil y Quillón, reconocidos por la diversidad de sus suelos graníticos, con fuerte presencia de cuarzo, ricos en hierro y de textura franco-limoso-arenosa. Estas condiciones permiten la elaboración de vinos frescos, expresivos y con marcada identidad territorial.



Reconocimientos en concursos internacionales

Los vinos del Itata se han atrevido a medirse con los vinos del mundo, obteniendo grandes resultados. Este renacimiento ha atraído la atención de grandes viñas y expertos de diversas latitudes. El reconocimiento ha sido especialmente visible en certámenes como los Decanter World Wine Awards, Mundus Vini y Catad'Or World Wine Awards —el concurso más prestigioso de América Latina y el único que cuenta con una categoría de *Vinos Ancestrales Campesinos*. Bodegas del Itata han sido galardonadas con medallas de oro y gran oro por sus vinos ancestrales, consolidando la zona como una cuna de vinos de autor con identidad y proyección global.

Uno de los hitos más importantes se produjo en los Decanter World Wine Awards 2025, cuando el vino *La Causa Blend 2022*, de la bodega Miguel Torres Chile —una de las pioneras en apostar por el Valle—, fue elegido como *Best in Show*, el reconocimiento más alto del certamen. Esta mezcla de cepas ancestrales (Cinsault, País, Carignan) reafirma el enorme potencial del Itata y marca un antes y un después en su reputación. En definitiva, el futuro del Valle del Itata parece cada vez más claro: un territorio que, finalmente, comienza a ser reconocido no solo por su historia, sino también por la calidad y autenticidad de sus vinos. Vinos con alma y un *terroir* único dentro de la viticultura chilena, que hoy se proyecta con confianza hacia el mundo.



ESTADÍSTICAS DE LA REGIÓN

COMUNAS

Bulnes · Chillán · Chillán Viejo · Cobquecura
Coelemu · Coihueco · El Carmen · Ninhue · Niquén
Pemuco · Pinto · Portezuelo · Quillón · Qvirihue
Rañquil · San Carlos · San Fabián · San Ignacio
San Nicolás · Trehuaco · Yungay

SUPERFICIE PLANTADA

VINÍFERA BLANCA	VINÍFERA TINTA
4.329 ha / 41%	6.218 ha / 59%

TOTAL GENERAL 10.547 ha

VARIEDADES VINÍFERA BLANCA

Moscatel de Alejandría · Blanca Italia 3.519 ha

Otras variedades de uva blanca consideradas incluyen: Blanca Ovoide, Chardonnay (Pinot Chardonnay), Chasselas, Chenin Blanc (Chenin), Gewürztraminer, Marsanne, Moscatel Amarilla, Moscatel de Austria, Moscatel Rosada, Pedro Jiménez (Pedro Ximénez), Pinot Gris (Pinot Grigio), Riesling, Sauvignon Blanc (Blanc Fumé, Fumé), Sauvignon Vert (Friulano), Semillón y Torontel (Torrontés, Torrontés Riojano).

VARIEDADES VINÍFERA TINTA

Cinsault 857 ha
País · Mission · Criolla 3.640 ha

Otras variedades de uva tinta consideradas incluyen: Aramon Noir, Bonarda, Cabernet Franc (Cabernet Franco), Cabernet Sauvignon (Cabernet), Cargadora, Carignan (Carignane, Cariñena), Carménère (Grande Vidure), Corinto, Cot (Cot Rouge, Malbec, Malbek, Malbeck), Garnacha (Grenache), Lacrima Christi, Merlot, Moscatel Negra, Mourvèdre (Monastrell, Mataro), Petit Verdot, Petite Syrah (Durif), Pinot Meunier (Meunier N), Pinot Noir (Pinot Negro), San Francisco, Sangiovese (Nielluccio), Syrah (Sirah, Shiraz), Tempranillo, Tintorera y Zinfandel (Primitivo).

Fuente: Catastro Vitícola Nacional Año 2023, Servicio Agrícola y Ganadero.



PRINCIPALES CEPAS

PAÍS

Patrimonio vivo del Valle del Itata



La cepa País —también conocida como Listán Prieto— es una variedad de uva tinta originaria de España que desempeñó un rol fundamental en la historia vitivinícola de América. Se cree que fue la primera uva vinífera introducida en el continente por los misioneros españoles durante la época colonial. Por ello, adopta distintos nombres según el país: “Mission” en California, “Negra Criolla” en Perú, “Criolla Chica” en Argentina y “Misión” en México. En Chile, es ampliamente reconocida como País.

Se introdujo inicialmente en Chile como una solución práctica para la elaboración de vino litúrgico, pero con el tiempo fue desplazada por cepas europeas de mayor proyección comercial. No obstante, nunca desapareció por completo: su cultivo persistió durante siglos en regiones rurales como el Valle del Itata.

Presencia y valor patrimonial

Actualmente, Chile cuenta con cerca de 10.385 hectáreas plantadas con País, lo que la convierte en una de las cepas más extendidas del país, especialmente en regiones como Ñuble, Biobío y Maule. El Valle del Itata alberga 3.640 hectáreas y ha sido particularmente relevante en su rescate y revalorización, gracias al trabajo de pequeños viticultores, enólogos y actores clave como el francés Louis-Antoine Luyt, quien, en la década de 2000, visibilizó el potencial por completo: su cultivo para la elaboración de vinos naturales y auténticos.

El Itata reúne condiciones ideales para esta variedad: suelos graníticos, clima mediterráneo templado con influencia marina y una tradición agrícola que ha conservado viñedos de alto valor patrimonial, muchas veces cultivados a pie franco, sin riego y con conducción en cabeza, una forma ancestral de cultivo.

La País es una variedad de baja carga fenólica, taninos algo rústicos y buena acidez. Si bien por años fue subvalorada, hoy se reconoce su capacidad para originar vinos frescos, ligeros, de gran expresión frutal y fuerte carácter territorial. También posee una tradición documentada en la elaboración de vinos dulces asoleados.

Gracias a este redescubrimiento, la cepa País se ha convertido en un símbolo del vino patrimonial chileno, especialmente en el Valle del Itata, donde representa una conexión viva con la historia vitivinícola del país y una expresión auténtica del territorio y la cultura campesina.



MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

El poder de la fruta

La Moscatel de Alejandría —también conocida como Blanca Italia— es una variedad de uva blanca perteneciente a la familia Moscatel. Destaca por su notable potencial aromático, alto contenido de azúcar y racimos de gran tamaño. Su versatilidad le permite ser utilizada tanto para la producción de vinos (secos y dulces) como para uva de mesa y pasas, originando productos de perfil floral, expresivos y elegantes.

Procedente del Mediterráneo oriental, se considera una de las variedades de *Vitis vinifera* más antiguas no modificadas genéticamente. Su cultivo se adapta bien a zonas de clima cálido y húmedo, especialmente con influencia marina. Está presente en numerosos países vitivinícolas, como España, Portugal, Italia, Francia, Grecia, Australia, Sudáfrica, Estados Unidos (California) y gran parte de América del Sur, incluyendo Chile, Bolivia, Argentina y Perú.

Presencia y valor patrimonial

En Chile, la Moscatel de Alejandría ha tenido una presencia relevante desde la época colonial, especialmente en el Valle del Itata, donde encontró condiciones ideales para su desarrollo gracias al clima mediterráneo con influencia oceánica. Históricamente valorada por su resistencia y rendimiento, ha sido utilizada para la elaboración de vinos tradicionales —tanto secos como dulces—, espumantes, mistelas, pajaretes y destilados como el pisco.

Actualmente, existen en el país 4.217 hectáreas de Moscatel de Alejandría destinadas a la producción de vino, de las cuales 3.519 hectáreas se concentran en la región de Ñuble.

Esta variedad entrega una uva de buena acidez natural, grato dulzor y destacada riqueza aromática. En el contexto del renacer del vino patrimonial chileno, ha resurgido como cepa emblemática del Itata, donde pequeños productores la trabajan en forma artesanal, con métodos tradicionales —fermentaciones espontáneas y sin filtrar—, reflejando la identidad rural y ancestral del territorio.



CINSULT

Un tesoro en el secano costero

El Cinsault ha encontrado un lugar privilegiado en los suelos graníticos del Valle del Itata, especialmente en la zona de Guarilhue, en Coelemu, situada a solo 20 kilómetros de la costa y en el corazón del secano costero. Es una variedad de uva tinta que, en Itata, nos entrega una expresión fresca y auténtica, con una carga tánica en capas ligeras, de cuerpo medio, gran jugosidad y notas a frutas rojas (cereza, frambuesa), hierbas secas y un sutil toque terroso. Su perfil liviano y su buena acidez lo hacen muy versátil; incluso se puede beber un poco más fresco en verano.

Originario del sur de Francia, la historia cuenta que las primeras vides fueron introducidas masivamente tras el devastador terremoto de Chillán en 1939, como parte de un esfuerzo por revitalizar la viticultura en una región que había quedado gravemente afectada. Sin embargo, según el investigador Álvaro Tello, el Cinsault ya habría estado presente en el Valle del Itata algunos años antes de este evento, basándose en registros agrícolas, relatos locales y mapas vitivinícolas de la época que mencionan su cultivo en la zona.

Presencia y relevancia

A lo largo de los años, el Cinsault ha ganado importancia, siendo conocido en el sur de Chile como “cargadora”, debido a su alto rendimiento por parra, lo que lo hizo atractivo para la exportación en tiempos de crisis. En 2002, con la creación de la Denominación de Origen Secano Interior, tanto el Cinsault como el País comenzaron a tener una denominación oficial que los vincula con este *terroir* único.

Actualmente, en Chile existen cerca de 1.000 hectáreas de Cinsault, de las cuales 857 se encuentran en la región de Ñuble.

PRINCIPALES ZONAS DEL SECANO

... de norte a sur



QUIRIHUE

“Lugar o tierra de los vientos” o “lugar de zorros”

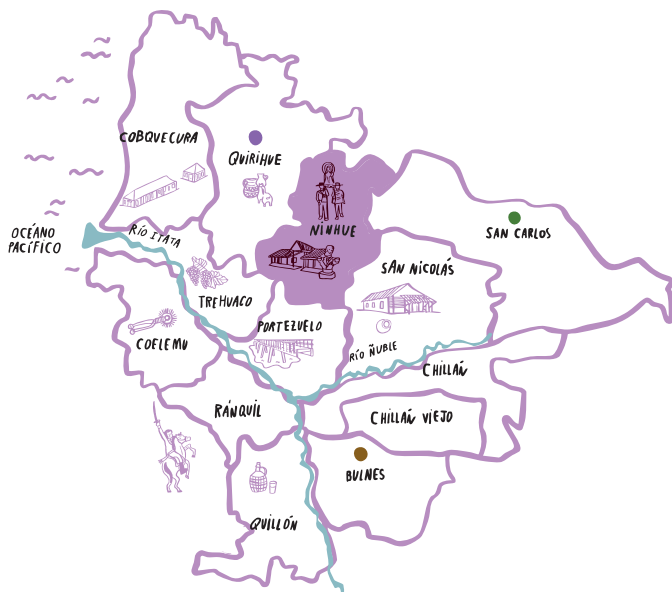
La comuna de Quirihue se extiende sobre una geografía diversa, que combina llanos de origen fluvial y marino con relieves propios de la cordillera de la Costa y antiguas cuencas graníticas. Esta heterogeneidad geológica, junto a un clima mediterráneo con marcada influencia costera, crea condiciones ideales para el cultivo de viñedos en secano. La comuna forma parte de un sistema de cuencas hidrográficas costeras que alimentan ríos como el San Juan, fuente clave para la vida agrícola y comunitaria local.

El poblado de Quirihue, capital comunal y capital de la provincia de Itata, se encuentra situado a 72 kilómetros al noroeste de Chillán y a 82 kilómetros al norte de Concepción.

Plantaciones de vid

La comuna cuenta con 326 hectáreas plantadas de vid, donde predomina la variedad País, con 224 hectáreas. Entre las blancas, destaca la Moscatel de Alejandría (también conocida como Blanca Italia), con 44 hectáreas.

Los nombres de las comunas aquí citadas provienen del mapudungun, lengua del pueblo Mapuche.



NINHUE

"Lugar protegido por los vientos"

La comuna se emplaza sobre una geografía que conjuga llanos de sedimentación fluvial o aluvional, las suaves elevaciones de la cordillera de la Costa y sectores del llano central modelado por procesos fluvio-glacio-volcánicos. Su clima, de tipo mediterráneo, con lluvias concentradas en invierno, recibe además la influencia moderadora del océano. Forma parte del sistema de cuencas hidrográficas costeras comprendido entre el río Itata, el río Maule y el límite regional, con presencia de diversos cuerpos de agua. Entre ellos, el río Lonquén constituye una fuente hídrica relevante para la zona.

El pueblo de Ninhue, capital comunal, se encuentra a 46 kilómetros al noroeste de Chillán y es reconocido por su tradición artesanal en bordados y trenzado de paja. A solo 2 kilómetros se ubican las casas patronales de la Hacienda San Agustín de Puñual, hoy museo y Monumento Nacional, lugar de nacimiento de Arturo Prat Chacón, héroe naval de la Guerra del Pacífico.

Plantaciones de vid

La comuna cuenta con 1.011 hectáreas plantadas de vid, donde predomina ampliamente la variedad País, que representa 787 hectáreas del total. Le sigue, entre las blancas, la Moscatel de Alejandría (Blanca Italia), con 157 hectáreas.



TREHUACO

De trewa "perro" y Ko "agua"

La comuna se extiende sobre una geografía que combina planicies marinas o fluviomarinas, las ondulaciones de la cordillera de la Costa, cuencas graníticas marginales y sectores del llano central modelados por procesos fluvio-glacio-volcánicos. Su clima es mediterráneo, con lluvias invernales e influencia costera perceptible en varias zonas. Trehuaco forma parte del sistema de cuencas hidrográficas entre el límite regional y el río Itata, e incluye también la cuenca del propio río Itata. Entre sus principales cuerpos de agua destacan el río Itata y el río Loquén, fundamentales para el desarrollo agrícola.

La capital comunal, el pueblo de Trehuaco, se sitúa en un entorno rural cercano al litoral.

Plantaciones de vid

La comuna cuenta con 751 hectáreas plantadas de vid, con un claro predominio de la Moscatel de Alejandría (Blanca Italia), que representa 380 hectáreas del total. Le siguen la variedad País, con 217 hectáreas, y la Cinsault, con 122 hectáreas.



COELEMU "Bosque de lechuzas"

La comuna se extiende sobre una geografía que combina planicies marinas o fluvio-marinas, las ondulaciones de la cordillera de la Costa y antiguas cuencas graníticas marginales. Su clima es de tipo mediterráneo, con lluvias concentradas en invierno y variaciones locales debidas a la influencia costera. Desde el punto de vista hidrográfico, forma parte de las cuencas del río Itata y de las cuencas costeras situadas entre los ríos Itata y Biobío. Entre sus principales cuerpos de agua destacan el río Coelemu y el río Itata, fundamentales para la actividad agrícola.

Sus principales actividades económicas son la producción tradicional de vinos, la agricultura y la industria forestal. Actualmente, un 63,98 % de su superficie está cubierta por plantaciones forestales. El pueblo de Coelemu, capital comunal, se encuentra en un paisaje de colinas que descienden hacia el mar.

Plantaciones de vid

Coelemu es la comuna con mayor superficie de viñedos del Valle, con un total de 1.632 hectáreas plantadas. Predomina ampliamente la Moscatel de Alejandría (también conocida como Blanca Italia), con 988 hectáreas. Le siguen la variedad Cinsault, con 409 hectáreas, y la País, con 143 hectáreas.



PORTEZUELO

Una hondonada entre cerros

La comuna de Portezuelo se despliega sobre una geografía rica, entre las ondulaciones de la cordillera de la Costa, cuencas graníticas y antiguos suelos del llano central fluvio-glacio-volcánico. Este entorno se ve acompañado por un clima mediterráneo de lluvias invernales y por la presencia de importantes cuerpos de agua, como el río Ñuble, cuya confluencia con el río Itata se sitúa a solo 15 kilómetros al sur. Estas condiciones favorecen el desarrollo de viñedos en secano y otorgan al territorio un carácter vitivinícola distintivo.

El poblado de Portezuelo, capital comunal, se encuentra a 34 kilómetros al oeste de Chillán.

Plantaciones de vid

Portezuelo cuenta con una superficie total de 1.571 hectáreas de viñedos, lo que la posiciona como una de las comunas con mayor superficie plantada en el Valle. Las principales variedades cultivadas son País, con 677 hectáreas, y Moscatel de Alejandría (o Blanca Italia), con 570 hectáreas.



RÁNQUIL

"Tierra de carrizos", de rangköl "carrizo"

La comuna de Ránquil forma parte del secano costero del Valle del Itata y presenta una geografía variada que combina formaciones de la cordillera de la Costa, cuencas graníticas marginales y sectores del antiguo llano central modelado por procesos fluviales, glaciales y volcánicos. El clima es mediterráneo, con lluvias concentradas en invierno y una marcada influencia de los cuerpos de agua que atraviesan la comuna, en especial el río Itata, que estructura su paisaje y su vida agrícola.

Su capital es el pueblo de Ñipas, principal centro social y económico de la comuna, mientras que la localidad de Ránquil, situada más al interior, da origen al nombre comunal.

Plantaciones de vid

Ránquil, con 1.215 hectáreas de viñedos, es una de las comunas más relevantes de la provincia en cuanto a superficie vitivinícola. La Moscatel de Alejandría (o Blanca Italia) lidera con 548 hectáreas, seguida por País (320 hectáreas) y Cinsault (191 hectáreas).



MÉTODO DE EVALUACIÓN

Criterios y proceso de selección

La primera *Guía del Valle del Itata. Agricultura Familiar Campesina* es el resultado de una cuidadosa selección de 42 vinos elaborados exclusivamente por productores campesinos, usuarios del INDAP (Instituto de Desarrollo Agropecuario). Los vinos fueron escogidos entre 100 muestras provenientes de diversas zonas del Valle, como Coelemu, Portezuelo, Trehuaco, entre otras.

La primera etapa del proceso consistió en una cata a ciegas, en la que se seleccionaron los 42 vinos mejor evaluados, todos con puntajes iguales o superiores a 88 puntos. Posteriormente, se realizaron entrevistas en terreno a los productores responsables de estos vinos, quienes conforman el elenco final de esta guía. Cada productor cuenta con un perfil que incluye una breve historia de su proyecto, la descripción del lugar donde se emplaza su viñedo, su enfoque vitivinícola y su vínculo con el territorio. Cada vino está acompañado por una ficha técnica con nota de cata, gráfico sensorial y organoléptico, y sugerencias de maridaje.

Adicionalmente, esta guía publica el resultado de todos los vinos que obtuvieron una puntuación igual o superior a 88 puntos.

La evaluación consideró aspectos clave, como una amplitud aromática armoniosa, fresca, equilibrio, energía y carácter, estructura consistente y una expresión honesta, sana y precisa de la fruta. También se valoró la franqueza varietal y la capacidad del vino de reflejar su origen con sentido de territorio.

Todo el proceso buscó identificar y destacar vinos que, más allá de su calidad técnica, transmitieran identidad, pertenencia y el alma del Valle del Itata.

Valores de calificación de los vinos

96-100

Vino extraordinario

Profundo y complejo, expresa todas las cualidades propias de un vino clásico de su variedad. Vinos que emocionan por su fineza y elegancia, acercándose a la perfección.

90-92

Vino muy bueno

Destaca por su fineza y sabor vibrante. Son vinos equilibrados, persistentes y confiables, que representan de forma sólida su cepa o estilo.

93-95

Vino excelente

De gran complejidad y elaboración excepcional. Presenta una amplitud aromática y gustativa notable. Son vinos con estructura, carácter y equilibrio. Altamente recomendados.

85-89

Buen vino

Refleja habilidad en la vinificación. Son vinos placenteros, con buen carácter y sin defectos. A menudo ofrecen una excelente relación precio-calidad.



Guía
Itata
2025



REPORTE 2025

Productores y vinos destacados

- Centinelas del Itata
- Trifulca
- Viña Cortez
- Viña Don Lázaro
- Viña El Guindo
- Viña El Quillay
- Viña Familiar Guarilhue S/N
- Viña Hermanos Díaz
- Viña La Kura
- Viña La Misión de Francisco
- Viña La Uribe
- Viña María Isabel
- Viña Mirador del Valle
- Viña Mora Reyes
- Viña Moscin
- Viña Piedras del Encanto
- Viña Raíz Criolla
- Viña San Luis
- Viña Terra Esperanza
- Viña Terruña
- Viña TresC
- Viña Viejo Encino
- Viña Zapata





Centinelas del Itata

HISTORIA



Centinelas del Itata

Ránquil, Vegas de Concha

José Ignacio Torres

+56 9 9002 5007

En el corazón del Valle del Itata nace Centinelas del Itata, un proyecto asociativo de productores de Ránquil que se ha convertido en un verdadero guardián de la tradición vitivinícola local, aquella que introdujeron los jesuitas en tiempos de la Colonia. Fundado en 2015 por 18 pequeños agricultores —de los cuales hoy permanecen 15, incluidas siete mujeres—, surgió con el objetivo de reunir un volumen significativo de uva que les permitiera mejorar su capacidad de negociación frente a los grandes compradores del país.

Las vides, algunas con más de 200 años de antigüedad, se conducen en cabeza y dependen exclusivamente del agua de lluvia invernal. El cultivo es completamente manual, como antaño: con caballo, arado y azadón. Las variedades que comercializan son principalmente País, Moscatel de Alejandría y Cinsault.



Los 15 socios actuales cultivan un total de 40 hectáreas de viñedos, con una producción estimada de 500.000 kilos al año. De ese total, el 10 % (50.000 kg) se destina a la elaboración del espumante *BRUTALL*, el producto estrella del proyecto, con una producción de 18.000 botellas. Más que una viña, Centinelas del Itata es un símbolo del resguardo patrimonial del Valle: su labor mantiene vivas las cepas originales y preserva un legado único en la historia del vino chileno.

Centinelas del Itata

ESPUMANTE BRUTALL

Moscatel de Alejandría | **2019** | Valle del Itata, Ránquil

De un amarillo brillante con destellos verdosos, presenta una burbuja fina y persistente que corona generosamente la copa. En nariz, es profundo y expresivo: aparecen notas de pan tostado, piel de uva madura, flor de azahar y ralladura de lima. En boca, el ataque es fresco y directo, con un perlaje armonioso que envuelve el paladar. Notas de uva fresca protagonizan una sensación jugosa y vibrante, acompañadas de membrillo maduro y cáscara de cítricos. El final es largo, con un amargor elegante que recuerda al pomelo rosado y deja una grata persistencia mineral.



COMPOSICIÓN

100 % Moscatel de Alejandría



ACIDEZ



AZÚCAR

NOTAS FRUTALES

NOTAS FLORALES

CUERPO

MINERALIDAD

MADERA

MARIDAJES



Ostras & Moluscos



Aperitivo



Centolla & Crustáceos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C





Trifulca HISTORIA



Trifulca

Coelemu, Guarilhue

Cristián Lagos

trifulcawines@gmail.com

@trifulcawines

Fundada en 2014 y liderada por Cristián Lagos, Trifulca nace del sueño familiar de preservar y revalorizar las tradiciones vitivinícolas del Valle del Itata. Enraizada en un territorio con siglos de historia, esta viña cultiva cepas centenarias como Cinsault, junto a variedades como Carignan y Zinfandel, recuperando prácticas ancestrales que dan vida a vinos auténticos y llenos de carácter. Su enfoque es claro: demostrar que tradición y excelencia no solo pueden convivir, sino también potenciarse.

Con profundo respeto por la tierra, trabajo manual y mínima intervención en bodega, el proyecto da forma a vinos que expresan identidad, origen y profundidad. Son un homenaje a los antiguos viñateros del Itata, al saber heredado de generación en generación y al valor de lo simple bien hecho. Desde las parras centenarias hasta una vinificación cuidadosa, Trifulca busca llevar lo patrimonial a su máxima expresión.

Viñedos

Los viñedos se ubican sobre suelos graníticos alterados, de textura franco-arcillosa y con presencia de cuarzo a lo largo de todo el perfil. Se conducen en sistema de cabeza (*gobelet*) y abarcan una superficie de 5 hectáreas. El manejo es completamente manual, con labores como el cultivo con arado y azadón, reforzando así el compromiso con una viticultura campesina y respetuosa.



Trifulca

TRIFULCA CINSAULT

Cinsault | 2024 | Valle del Itata, Coelemu

Un toque inicial especiado de cardamomo, barniz, cera y hierbas silvestres. En boca, el ataque es una delicia: suave, con taninos aterciopelados, sabrosos y envolventes. Destaca un delicioso equilibrio entre una acidez precisa y una fruta de guindas ácidas que se perciben a la vez frescas y maduras. Es jugoso y te invita a seguir disfrutando, con un final súper largo. Creo que con unas pastas con tuco y ajo, podría ser una experiencia para recordar.



COMPOSICIÓN

100 % Cinsault



MARIDAJES



Guisos chilenos



Arroz & Pastas



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Trifulca DISTINTO

Ensamblaje | 2024 | Valle del Itata, Coelemu



De inmediato, seduce con una nariz aromática, amplia y rica en sensaciones, donde se conjugan con armonía las notas de tierra arcillosa, hierbas silvestres y fruta firme, con sutiles trazos de yogur de mora. En boca, confirma su delicioso equilibrio: buen peso en el paladar medio, taninos suaves y amplios, y una estructura envolvente. Esta mezcla mediterránea conjuga la frescura del Cinsault, la acidez vibrante del Carignan y la potencia y profundidad del Zinfandel. El final es jugoso, vivo y persistente, y augura una excelente evolución en botella durante los próximos años. Sin duda, una buena innovación para el portafolio itatino.

COMPOSICIÓN

40 % Cinsault, 30 % Carignan, 30 % Zinfandel



ACIDEZ

AZÚCAR

NOTAS FRUTALES

NOTAS FLORALES

CUERPO

MINERALIDAD

MADERA

MARIDAJES



Guisos chilenos



Frijoles & Guisantes



Arroz & Pastas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña Cortez

HISTORIA



Viña Cortez

Portezuelo, Los Maquis

Bernardo Saladino Cortez Molina

contactovinoscortez@gmail.com

[@vinoscortezchile](https://www.instagram.com/vinoscortezchile)

Fundada en 2008 en el corazón del Valle del Itata, Viña Cortez es un proyecto familiar liderado por Bernardo Saladino Cortez, ligado a la tradición campesina y vitivinícola de Portezuelo. En 2012, inició una nueva etapa enfocada en la elaboración de vinos de calidad, combinando prácticas sustentables con una mirada que valora la historia, el territorio y el oficio.

La viña apuesta por una viticultura respetuosa con el entorno. Forma parte de un Acuerdo de Producción Limpia (APL) y proyecta la pronta implementación del Código de Sustentabilidad de la industria vitivinícola chilena. Este compromiso busca no solo cuidar los recursos naturales, sino también preservar el patrimonio cultural del Itata.



Viñedos

Los viñedos de Cinsault, País, Moscatel de Alejandría, Malbec y Cabernet Sauvignon crecen en suelos de secano granítico. La viña conserva técnicas tradicionales de cultivo y vinificación, dando origen a vinos honestos y expresivos que reflejan un legado familiar, respeto por la tierra y una identidad enraizada en la historia.

Viña Cortez

CUARZO MALBEC

Malbec | 2022 | Valle del Itata, Coelemu



En nariz, es profundo y elegante, con notas de frutos negros como ciruela y mora, acompañadas de un toque de cuero y un fondo de grafito y lavanda. Un trazo de especias, como pimienta negra, añade complejidad. En boca, se destaca por su elegancia, con una acidez vibrante que resalta la fruta negra madura. El vino tiene un fondo terroso, con una ligera sensación picante al final que aporta una capa adicional de complejidad. Su estructura horizontal, con una madera bien integrada, le confiere un balance perfecto entre la fruta y la barrica. Un vino elegante y completo, ideal para las mesas más exigentes.

COMPOSICIÓN

100 % Malbec



MARIDAJES



Guisos chilenos



Guisos de carne



Arroz & Pastas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C

Viña Cortez

CUARZO CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon | **2022** | *Valle del Itata, Coelemu*

En nariz, presenta aromas especiados, con notas de casis, pimienta verde y un toque de hoja de laurel cocido, acompañado de un fondo de grafito. En boca, el ataque es potente, con una carga tánica poderosa y expresiva. Se perciben frutos rojos maduros y jugosos, como ciruela y moras, con una acidez vibrante que aporta frescura. Al final, se destacan notas minerales que añaden una capa de complejidad y longitud. Un Cabernet itatino con todos los pergaminos para dialogar con cualquier Cabernet del mundo.



COMPOSICIÓN

100 % Cabernet Sauvignon



MARIDAJES



Carnes rojas



Cordero



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C



Viña Cortez

CUARZO ESPUMANTE EXTRA BRUT

País | 2018 | Valle del Itata, Coelemu



Amarillo con reflejos sutilmente dorados, despliega una burbuja bastante fina que forma una corona frondosa y persistente. En nariz, es expresivo, con notas de masa cruda, flores del campo y hierbas silvestres, todo sobre un fondo de bizcocho, fiel al método tradicional. En boca, el ataque es potente: una burbuja enérgica se apodera del paladar, revelando sabores de manzana verde, piel de uva y un toque de polvo mineral. La acidez fresca y refrescante sostiene el conjunto con tensión y carácter.



COMPOSICIÓN

100 % País



ACIDEZ



AZÚCAR



NOTAS FRUTALES



NOTAS FLORALES



CUERPO



MINERALIDAD



MADERA



MARIDAJES



Ostras & Moluscos



Aperitivo



Centolla & Crustáceos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C



Viña Don Lázaro

HISTORIA



Viña Don Lázaro

Quillón, Cerro Negro

Luis Suárez Jiménez

+56 9 9047 9343

@donlazarovinos

Viña Don Lázaro nace en la comuna de Quillón, al interior del Valle del Itata, como un proyecto familiar. Inspirada en la memoria de don Lázaro, patriarca de la familia y antiguo agricultor de la región, la viña fue fundada por sus descendientes con el objetivo de dar continuidad a una tradición rural profundamente ligada al cultivo de la vid y la elaboración de vino.

En un entorno de suaves lomajes, clima mediterráneo e históricos suelos arcillosos, la familia cultiva parras patrimoniales en secano, principalmente de las variedades País, Moscatel y Cinsault, entre las que destacan 3.000 plantas de País con más de 180 años de antigüedad. Estas cepas son vinificadas con métodos respetuosos con el entorno, guiados por una mirada orientada a la calidad y la identidad local.



Desde sus inicios, Viña Don Lázaro ha trabajado en pequeña escala, con un enfoque artesanal, cuidando cada detalle del proceso productivo, desde la poda hasta la botella. Hoy, apuesta por un modelo sostenible y por vinos que hablen con honestidad de su tierra y su historia. Además, el proyecto se consolida como un espacio de encuentro, con visitas guiadas y actividades enoturísticas que invitan a conocer de cerca la cultura del vino del secano interior.

Viña Don Lázaro

DON LÁZARO MALBEC

Malbec | 2023 | Valle del Itata, Quillón



En nariz, se presenta con una profundidad de frutos negros firmes y maduros, como moras y ciruelas, acompañados de trazos de cuero, tierra y violeta, con un toque de fruta horneada. En boca, el ataque es suave, con taninos pulidos, aterciopelados y elegantes, que se desarrollan en capas sedosas y sabrosas de frutos rojos frescos y jugosos. El vino goza de un gran equilibrio y su final es largo, vibrante y muy gastronómico.



COMPOSICIÓN

100 % Malbec



MARIDAJES



Carnes rojas



Arroz & Pastas



Quesos duros

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C

Viña Don Lázaro

DON LÁZARO PAÍS

País | **2023** | Valle del Itata, Quillón

Aromas a cerezas jugosas y maduras, con notas de hierbas secas, especias suaves y un sutil fondo de tierra húmeda. En boca, el ataque es muy jugoso y sabroso, con una fruta firme pero con un punto de madurez atractiva. Los taninos rústicos y ligeramente licorosos se adhieren suavemente al paladar, manteniendo el carácter vibrante de frambuesas y cerezas maduras. Un toque ahumado sella un final que “sangra” y hace salivar, dejando una sensación persistente y honesta, fiel al espíritu de un vino campesino auténtico y sin maquillaje.



COMPOSICIÓN

100 % País



MARIDAJES



Guisos de carne



Fiambres & Embutidos



Guisos chilenos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C





Viña El Guindo

HISTORIA



Viña El Guindo

Coelemu, Guarilhue

Pablo Solís Sanhueza

pablo.solis.sanhueza1982@gmail.com

@vinosguindo

Viña El Guindo nace en 1930 en Guarilhue Centro, comuna de Coelemu, en el corazón del Valle del Itata. La historia vitivinícola de la familia Solís se ha transmitido por tres generaciones. Las dos primeras se dedicaron a la elaboración de vino pipeño de forma tradicional, hasta que, en 2016, con la tercera generación liderada por Pablo Solís Sanhueza, el proyecto da un giro hacia la producción de vinos embotellados, buscando mayor calidad y proyección.

Esta transformación tiene raíces profundas: en 1999, con solo 17 años y recién egresado de la enseñanza media, Pablo vuelve al campo para apoyar a su padre. Tres años después, en 2002, su padre, José del Carmen Solís, enferma gravemente, y Pablo asume por completo el trabajo en el viñedo, con la convicción de evolucionar hacia una forma de cultivo más natural, inspirada en los métodos de sus abuelos. Esta decisión, basada en el respeto por la tierra y las prácticas tradicionales, le ha dado excelentes resultados. Sin ir más lejos, la cosecha 2021 de *El Guindo País* obtuvo el trofeo al Mejor Vino País de esta guía.



Viñedos

Actualmente, Viña El Guindo cultiva 1.500 plantas en 5 hectáreas de extensión, principalmente de cepas patrimoniales como País y Cinsault. El viñedo se encuentra sobre suelos graníticos característicos de la región.

Viña El Guindo

EL GUINDO PAÍS

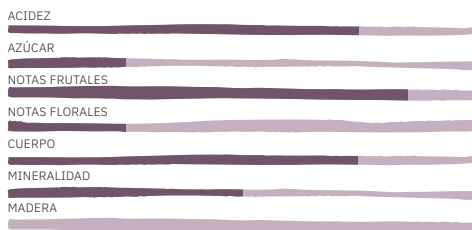
País | 2021 | Valle del Itata, Coelemu

Nariz elegante y limpia, que evoca hierbas silvestres, polvo y cerezas maduras sobre un fondo de arcilla seca. En boca, está vivo y fresco, con un volumen sabroso y envolvente que llena el paladar. La acidez es refrescante y está muy bien equilibrada. No muestra signos de desgaste y los taninos conservan un sutil agarre en el paladar medio, que es jugoso, con guindas ácidas y un leve fondo terroso. Encanta su energía fresca, desplegada sobre una estructura firme y sabrosa que llena la boca de sabor.



COMPOSICIÓN

100 % País



MARIDAJES



Guisos chilenos



Arroz & Pastas



Quesos blandos & cremosos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña El Guindo

EL GUINDO CINSAULT

Cinsault | 2022 | Valle del Itata, Coelemu



Aromas de polvo, pólvora y cerezas maduras, con un sutil toque de cuero. En boca, el ataque muestra una estructura de cuerpo medio a ligero, con taninos suaves pero con buen agarre. Todo se ve bien redondeado por una madera discreta que aporta complejidad y volumen. Una acidez punzante, marcada por frutas ácidas, lo mantiene enérgico y vibrante, aunque ya deja ver algo de evolución.



Composición

100 % Cinsault



MARIDAJES



Guisos chilenos



Fiambres & Embutidos



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña El Quillay

HISTORIA



Viña El Quillay

Portezuelo, Los Maquis

Gladys Ponce Rosales

+56 9 8597 6229

@vinoselquillay

Viña El Quillay, ubicada en el sector de Los Maquis, en la comuna de Portezuelo, fue fundada hace 25 años por Gladys Ponce Rosales y su esposo, quienes decidieron dejar la vida agitada de Santiago para abrazar la serenidad del campo en el Valle del Itata. Con la ilusión de construir algo propio, plantaron sus primeras vides de Cinsault y Cabernet en el año 2000. Los primeros años fueron modestos, produciendo solo algunos litros de vino, pero cada cosecha les permitió comprender que su trabajo tenía alma. Con dedicación, paciencia y pasión, lograron hacer crecer la viña.

En 2015, obtuvieron su primer gran reconocimiento, con medallas de oro y plata para su Cinsault. Más tarde, en 2019 y 2022, recibieron medallas de oro en el concurso Catad'Or. Estos logros no solo reflejan el esfuerzo invertido, sino que también se convirtieron en un motor para seguir adelante.

Hoy cultivan 1.900 plantas de Cinsault y 1.000 de Cabernet Sauvignon, y compran uvas de cepas locales como Moscatel de Alejandría y País, con las que elaboran ensamblajes que reflejan la identidad única del *terroir* del Itata.



Viña El Quillay

EL QUILLAY ROSÉ CINSULT

Cinsault | 2024 | Valle del Itata, Portezuelo



Rosado dulce de color vibrante, con una nariz fragante que evoca cerezas maduras, flores silvestres y una sutil nota de helado de chirimoya alegre. En boca, es frutal, jugoso y aterciopelado, con una acidez fresca que equilibra el dulzor. Se despliegan sabores de frambuesas al jugo, mermelada de guindas y un delicado trazo de naranja madura que, junto al final de pomelo rosado, aportan carácter y una deliciosa tensión. Un rosé encantador, refrescante y de identidad local.



Composición

100 % Cinsault



MARIDAJES



Postres de vainilla
& Caramelo



Quesos blandos
& cremosos



Postres de chocolate
& Café

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C



Viña Familiar Guarilhue S/N HISTORIA



Viña Familiar Guarilhue S/N

Coelemu, Guarilhue

David Martel y Liz Soto

lizzonico@gmail.com

[@guarilhue_sn_vinafamiliar](https://www.instagram.com/guarilhue_sn_vinafamiliar)

El proyecto de David Martel y Liz Soto nace formalmente en 2018, aunque las raíces de sus viñedos se remontan —según la leyenda campesina— a tiempos coloniales. La historia cuenta que, cuando el abuelo de David, don Enrique Martel Torres, adquirió parte del antiguo fundo Santa Elena de la Palma, descubrió, entre pinos jóvenes, unas parras olvidadas que habrían sido plantadas por los jesuitas. Decidido a rescatar ese legado, arrancó las coníferas y devolvió la vida a esas cepas históricas.

Hoy, David y Liz continúan ese trabajo con una agricultura tradicional y un profundo respeto por la tierra. En 2021 embotellaron sus primeros vinos: un Cinsault tinto y un Moscatel de Alejandría blanco. En el camino, conocieron al enólogo Demy Olmos, cuya guía fue clave para avanzar con decisión en la elaboración de vinos de calidad, sin perder su identidad campesina. Trabajan con cepas heredadas de sus abuelos, quienes producían vino pipeño. Siguiendo su legado, en sectores donde los viñedos habían sido reemplazados por monocultivos de pinos y eucaliptos, optaron por rescatar las parras centenarias y devolver al suelo su biodiversidad original.



Viñedos

Hoy cultivan cerca de 30.000 plantas en suelos graníticos, entre las que destacan parras de País que, según relatos familiares, podrían tener hasta 300 años. También trabajan con Cinsault, Semillón, Moscatel de Alejandría, Torontel, Chasselas y Mutilla, todas manejadas con técnicas tradicionales y sin agroquímicos.



Viña Familiar Guarilhue S/N

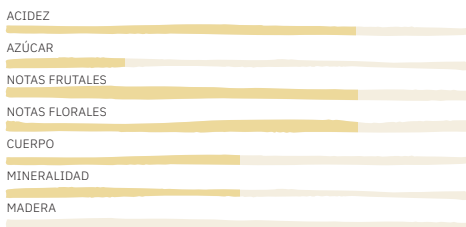
AURORA

Moscatel de Alejandría | 2025 | Valle del Itata, Coelemu

Nariz deliciosa, fresca y claramente varietal: flores de jazmín, azahar, cáscara de mandarina y un fondo de hierbas silvestres. Súper perfumado, limpio y natural. En boca, el ataque es levemente dulce, con un toque carbónico que realza la sensación de frescura. Da paso a una acidez muy bien equilibrada, un cuerpo jugoso y una textura oleosa que sorprende en el paladar medio. Es un Moscatel seco encantador, con trazos de durazno blanco, pomelo maduro y una nota mineral de fondo —como polvo de granito húmedo— que aporta identidad y arraigo. Un Moscatel que habla con claridad del Guarilhue más profundo. ¡Me lo llevo!

COMPOSICIÓN

100 % Moscatel de Alejandría



MARIDAJES



Carnes blancas



Comida Tailandesa
& India



Ensaladas &
Vegetales verdes

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C

Viña Familiar Guarilhue S/N

PAÍS VITIVINICULTURA

País | 2024 | Valle del Itata, Coelemu

Una nariz profunda y aromática, dominada por fruta roja como cerezas firmes y frambuesas frescas, con un delicado matiz de polvo mineral. En boca, el ataque es jugoso y ligero, con un perfil muy sabroso, de estructura ágil y fluida. Notas de hierbas secas y un fondo mineral aportan complejidad, mientras que los taninos sutiles pero presentes llenan el paladar de sabor sin pesar. Un País vibrante, honesto y expresivo, que refleja con claridad la identidad del secano interior de Guarilhue.



COMPOSICIÓN

100 % País



MARIDAJES



Quesos chilenos



Fiambres & Embutidos



Quesos blandos & cremosos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña Familiar Guarilihue S/N

SEMILLÓN RALO

Semillón | 2025 | Valle del Itata, Coelemu



Una primera nariz con trazos de piña, lima y manzanilla, acompañados por notas de polvo seco, hierbas silvestres y un fondo de piedra mojada muy representativo del carácter granítico de Guarilihue. En boca, el ataque es levemente carbónico, con una expresión herbácea marcada: pasto seco, piña fresca y jugo de limón. El vino es súper refrescante, con una acidez precisa que atraviesa con nitidez una estructura de cierto peso en el paladar medio. Un leve amargor de pomelo cierra un final vibrante, tenso y claramente gastronómico.



Composición

100 % Semillón



MARIDAJES



Pescados blancos



Centolla & Crustáceos



Ensaladas & Vegetales verdes

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C



Viña Hermanos Díaz

HISTORIA



Viña Hermanos Díaz
 Coelemu, Guarilihue
 Vilma Muñoz Valencia
 +56 9 9380 0713
 @vina_hermanos_diaz

Viña Hermanos Díaz es un proyecto vitivinícola familiar ubicado en Guarilihue Alto, en el corazón del Valle del Itata, con raíces que se remontan a los abuelos paternos. Con el tiempo, el viñedo pasó a manos de Jaime Díaz, quien, tras una enfermedad, falleció y dejó el legado a su hijo, Herman Díaz, encargado de administrar el campo y los viñedos hasta su propio fallecimiento. Hoy, la viña es dirigida por tres mujeres: su madre, Vilma Muñoz Valencia, quien trabaja junto a sus hijas, Vilma y Viviana Díaz Muñoz. Además, Aurora, la nieta, está aprendiendo el oficio para continuar con el legado familiar y preservar la tradición vitivinícola.

Este enfoque familiar refleja un verdadero ejemplo de resiliencia y pasión por la tierra y el vino, con un marcado sello de dedicación y amor por una tradición vitivinícola que ha sido transmitida a lo largo de las generaciones. Cada miembro de la familia participa activamente en todas las etapas del proceso —desde el trabajo en el campo hasta la embotellación—, asegurando que la conexión con la tierra y la calidad del vino sigan siendo una prioridad en el día a día de la viña.



Viñedos

El viñedo se encuentra sobre suelos de granito descompuesto, pobres en arcillas, con áreas que presentan una alta presencia de cuarzo, lo que favorece un excelente drenaje. Cultivan una selección de cepas que incluye Moscatel de Alejandría (20.000 plantas), Torontel (2.000 plantas), Cinsault (1.000 plantas) y País (500 plantas).

Viña Hermanos Díaz

DESENFRENO

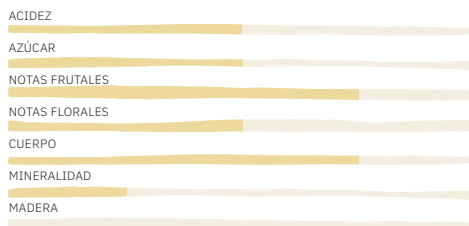
Moscatel de Alejandria · 2022 · Valle del Itata, Coelemu



De un amarillo brillante con reflejos dorados, este blanco dulce seduce con una nariz explosiva y fragante: flores blancas, duraznos maduros, cáscara de mandarina y miel de campo se entrelazan con armonía. En boca, es goloso y envolvente, con una textura untuosa que arrastra sabores de compota de pera, níspero maduro, almendras dulces y un delicado trazo de ralladura de mandarina. Su dulzor se equilibra con una acidez media que lo convierte en un postre en sí mismo. Una cosecha tardía que celebra la nobleza de la Moscatel del secano costero: auténtica, natural y disfrutable a toda prueba.

COMPOSICIÓN

100 % Moscatel de Alejandria



MARIDAJES



Postres de vainilla
& Caramelo



Quesos blandos
& cremosos



Postres de chocolate
& Café

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C



Viña La Kura HISTORIA



Viña La Kura

Coelemu, Magdalena Alto

Clara Arteaga

contacto.lakura@gmail.com

@lakurawines

La Kura es un viñedo familiar del Valle del Itata, ubicado en tierras que pertenecieron a la antigua Hacienda Jesuita de La Magdalena. Esta propiedad ha permanecido en manos de la familia durante generaciones, manteniendo viva la tradición vitivinícola con la elaboración de vinos y destilados.

El proyecto es liderado por Clara Arteaga, la menor de trece hermanos, quien asumió el compromiso de continuar el legado familiar. La Kura fusiona tradición e innovación, involucrando a su familia en cada etapa del proceso. Su filosofía se basa en el respeto por la naturaleza, con énfasis en la conservación de la biodiversidad, la flora y fauna nativas, y el cuidado del agua y los suelos. Aplican métodos ancestrales —como cultivos orgánicos y biodinámicos— combinados con técnicas modernas de vinificación, dando origen a vinos auténticos que reflejan la identidad del Itata.

Viñedos

Se extienden sobre 20 hectáreas de suelos graníticos con arcilla y cuarzo, a más de 200 metros de altitud. El cultivo es en seco, aprovechando la neblina del río Itata y la brisa del Pacífico. Cuentan con 15.000 plantas de cepas tradicionales —País, Moscatel, Cinsault, Chasselas, Torontel y Semillón— conducidas en cabeza, algunas con más de 200 años y otras cercanas a 80. Se cultivan mediante selección massale, con manejo agroecológico y trabajo manual. La vinificación sigue las fases lunares y se realiza en tanques de acero inoxidable.



Viña La Kura

UDA TORONTEL

Torontel | 2024 | Valle del Itata, Coelemu



Una nariz maravillosa y aromática, con notas de uva madura, almendras y mazapán, acompañadas de toques florales de jazmín sobre un fondo de piedra mojada. En boca, tiene una textura untuosa y sedosa, con una sensación envolvente. La acidez da paso a un leve amargor de cáscara de nectarina, acompañado de pomelo maduro y un toque mineral. Su elegante textura define a este vino como fino, delicado, cristalino y con un sutil toque herbal en el final.



COMPOSICIÓN

100 % Torontel



MARIDAJES



Ostras & Moluscos



Aperitivo



Centolla & Crustáceos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C

Viña La Kura

RAUCHO CINSAULT

Cinsault | 2024 | Valle del Itata, Coelemu

Aromas fragantes a flores y especias silvestres, sobre un fondo de polvo mineral, con toques de corteza y tierra húmeda. En boca, destaca por su rica acidez, que aporta vivacidad y frescor, sosteniendo una estructura de cuerpo medio, con taninos pulidos que se adhieren con sabor. Aparecen notas de cerezas maduras, jugosas y precisas, un sutil marrasquino corona un leve toque licoroso, un dejo de canela y un fondo de hierbas secas, que completan un Cinsault inconfundible del Itata, capaz de lucirse en una mesa exigente sin ningún complejo.



COMPOSICIÓN

100 % Cinsault



MARIDAJES



Gyois chilenos



Arroz & Pastas



Gyois de carne



TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C

Viña La Kura

YUMBE SEMILLÓN

Semillón | 2022 | Valle del Itata, Coelemu

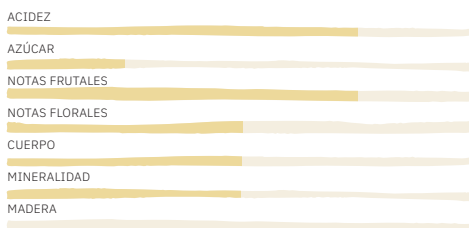


Nariz singular y muy ligada al origen: cera de abejas, flores blancas, hierbas del matorral costero —como boldo y quillay— y fruta de damasco y durazno blanco maduro. En boca, el ataque es frutal y jugoso, con notas cítricas de pomelo y lima, y una acidez vibrante que sostiene muy bien la estructura. Tiene una textura oleosa y envolvente, con matices de flores secas y tierra cálida. Un Semillón del secano costero con personalidad y tensión, que conjuga rusticidad y elegancia.



COMPOSICIÓN

100 % Semillón



MARIDAJES



Pescados blancos



Cenolla & Crustáceos



Ensaladas & Vegetales verdes

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C



Viña La Misión de Francisco

HISTORIA



Viña La Misión de Francisco
Coelemu, Ranguelmo
Arnaldo Hinojosa Venegas
arnaldohv23@gmail.com
@vina.la.mision.de.francisco

Viña La Misión de Francisco es un proyecto vitivinícola familiar y de autor, ubicado en el sector Las Raíces, Ranguelmo, comuna de Coelemu. Aunque su primera producción fue en 2023, la viña se apoya en viñedos patrimoniales de más de 50 años de antigüedad, donde cultivan variedades tradicionales como Cinsault, Semillón y Moscatel de Alejandría.

La vinificación es completamente artesanal, con fermentación espontánea, controlada mediante levaduras nativas que expresan el carácter único de cada variedad y del *terroir* del Itata.

A pesar de ser un proyecto reciente, Viña La Misión de Francisco ya ha sido reconocida con medallas de oro y plata en concursos organizados por INDAP Ñuble y la Municipalidad de Coelemu.



Viñedos

Situado a solo 17 kilómetros del mar, el viñedo es manejado bajo principios de agricultura sustentable y con mínima intervención, con todas las labores manuales, incluido el control de malezas mediante arado, sin uso de productos químicos. Estas prácticas favorecen la salud del suelo granítico con cuarzo degradado y promueven la biodiversidad del ecosistema.

Viña La Misión de Francisco

TESORO OCULTO SEMILLÓN

Semillón | 2023 | Valle del Itata, Coelemu



En nariz, se presentan notas minerales de grafito, hierba fresca y tierra húmeda. En boca, el ataque es fresco y vibrante, con una acidez salina y perfectamente equilibrada, sobre notas cítricas de limón y pomelo, pero también jugosas, de peras de agua, complementadas por un fondo herbal de pasto seco y hierbas silvestres como la manzanilla. Es un vino sumamente refrescante, que se siente limpio, equilibrado y natural; una expresión notable de Semillón.



COMPOSICIÓN

100 % Semillón



ACIDEZ

AZÚCAR

NOTAS FRUTALES

NOTAS FLORALES

CUERPO

MINERALIDAD

MADERA

MARIDAJES



Ostras & Moluscos



Ensaladas & Vegetales verdes



Centolla & Crustáceos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C

Viña La Misión de Francisco

VAMOS NEGRO CINSAUT

Cinsault | **2023** | Valle del Itata, Coelemu

Una nariz rica y muy homogénea, con expresivas notas de frambuesa sobre un sutil fondo de pólvora o fósforo quemado. En boca, el ataque es cálido, pero se equilibra rápidamente gracias a una estructura amplia y una acidez vibrante que llena el paladar medio. Los taninos son suaves pero tensos, con una textura nerviosa y un leve matiz láctico que aporta complejidad. Se percibe tensión, energía y una notable persistencia, con un final largo y envolvente.



COMPOSICIÓN

100 % Cinsault



ACIDEZ

AZÚCAR

NOTAS FRUTALES

NOTAS FLORALES

CUERPO

MINERALIDAD

MADERA

MARIDAJES



Guisos chilenos



Fiambres & Embutidos



Arroz & Pastas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña La Misión de Francisco

TESORO OCULTO MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Moscatel de Alejandría | 2023 | Valle del Itata, Coelemu



Una primera nariz austera que da paso a notas herbales, con un sutil toque de menta y matices minerales, acompañados por un leve aroma a masa cruda. Surgen también toques florales y la frescura propia de la uva. En boca, el ataque es sutilmente carbónico, con notas cítricas y herbales, una marcada presencia de piña fresca y un matiz de durazno levemente verde.



COMPOSICIÓN

100 % Moscatel de Alejandría



MARIDAJES



Guisos chilenos



Fiambres & Embutidos



Arroz & Pastas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C



Viña La Uribe

HISTORIA



Viña La Uribe

Coelemu, Guarilihue

Eugenio Uribe

eugenieuribemorales@gmail.com

@eugenieuribem

Liderada por Eugenio Uribe, La Uribe es un viñedo con una profunda tradición familiar, ubicado en el histórico sector Los Castaños, en Guarilihue Alto, comuna de Coelemu. A solo 200 metros sobre el nivel del mar y a 17 kilómetros del océano Pacífico, este terreno alberga parras centenarias de Cinsault, muchas con más de 100 años. Según relatos familiares, el Cinsault habría llegado mucho antes del terremoto de 1939, a diferencia de lo que sostienen algunos textos que indican que fue introducido tras esa catástrofe para recuperar viñedos devastados. Hoy, estas antiguas parras dan origen a vinos tintos de gran carácter y expresión, reconocidos y premiados en diversos concursos.

La historia vitivinícola del lugar se extiende por cuatro generaciones, fusionando tradición con tecnología moderna, que incluye fermentación en acero inoxidable, crianza en barrica y un meticuloso proceso de embotellado.

La viña se distingue también por sus bodegas patrimoniales de adobe y teja, donde se honra la memoria del “Viejo Alejo”, abuelo materno de Eugenio, cuya imagen aparece en la etiqueta de los vinos como homenaje a su legado. Alejo elaboraba vinos pipeños en cubas de madera, dando vida a una tradición que hoy se proyecta en vinos finos de profunda identidad y en una experiencia enoturística que invita a descubrir el alma vitivinícola del Itata.

Viñedos



El viñedo se maneja de forma tradicional, sin riego, sobre suelos graníticos, manteniendo prácticas campesinas que definen la identidad única de esta zona. Se cultivan 12.000 plantas de Cinsault centenario, 2.000 plantas de Cinsault joven y 8.000 plantas de Moscatel de Alejandría, todas conducidas bajo el sistema en cabeza (*gobelet*), como reflejo del respeto por la tierra, la historia y el saber ancestral que sigue vivo.

Viña La Uribe

VIEJO ALEJO CINSULT

Cinsault | 2023 | Valle del Itata, Coelemu



Nariz expresiva, intensa y profundamente herbal, con aromas marcados de cardamomo, vermut y laurel. Fragante, limpia, natural y generosa, se abre hacia notas de guindas maduras y una lavanda muy presente en el fondo. En boca, despliega una textura suave, con sabores de pimienta blanca, mora silvestre, canela y laurel cocido. Su gran expresividad y carácter lo convierten en un vino seductor de principio a fin, equilibrado y gastronómico, capaz de transformar cualquier mesa en una experiencia.



Composición

100 % Cinsault



Maridajes



Arroz & Pastas



Fiambres & Embutidos



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C

Viña La Uribe

LAGARTO CINSAULT

Cinsault | 2021 | Valle del Itata, Coelemu

Aromas distintivos a masa madre, hojas silvestres, especias y hierbas secas. La fruta se expresa con autenticidad en notas de guindas del campo, cubiertas por una fina capa de polvo. En boca, el ataque es suave y homogéneo, con estructura media y taninos con agarre, suavizados por una madera sutil y bien integrada. Un leve toque cálido de alcohol sostiene una ligera evolución que conduce a un final sorprendentemente largo y persistente.



COMPOSICIÓN

100 % Cinsault



MARIDAJES



Guisos chilenos



Fiambres & Embutidos



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C





Viña María Isabel

HISTORIA



Viña María Isabel

Ránquil, Cancha Los Botones

María Isabel Labra Carrasco

m22labra@gmail.com

@vina_maria_isabel

Cuenta el relato familiar que en 1878, cuando los bisabuelos Víctor Manuel Puentes y María del Carmen se establecieron en el campo, ya existían las viñas que se cultivaban para producir vino a granel. La zona es conocida como Cancha Los Botones, nombre que proviene de un antiguo juego de apuestas popular en la época: los participantes dejaban un botón como garantía (equivalente a una suma de dinero) por una *carrera a la chilena*. No había ganancia económica directa, solo el valor simbólico del botón recuperado, lo que da cuenta del espíritu local y campesino que marcó la identidad del lugar.

Hoy, María Isabel Labra representa la cuarta generación de esta familia ligada a la vitivinicultura y ha asumido el compromiso de dar continuidad a esta tradición. Tras la muerte de su padre, Hernán Emilio Labra Puentes, decidió retomar el legado familiar, inspirada especialmente por la figura de su tía abuela Carmen Luisa, quien dedicó su vida a cuidar las parras y preservar el saber ancestral que las rodeaba.

El resultado es un viñedo de secano que continúa dando frutos excepcionales y que ha sido reconocido internacionalmente. El espumante *Sol Violeta*, elaborado con uvas País de estas parras centenarias, ha sido galardonado con medallas de oro en Catad'Or Ancestral y Catad'Or World Wine Awards en 2017, 2020 y 2022.

Además de la cepa País, también se trabaja en menor escala con Moscatel de Alejandría, siempre bajo una filosofía de respeto por la tierra, el tiempo y la historia. El viñedo cuenta con 2.500 plantas conducidas en cabeza sobre suelos arcillosos y es manejado de forma convencional, preservando prácticas heredadas que honran la memoria de quienes iniciaron este camino.

Moscatel de Alejandría 2017 Valle del Itata, Ránquil



100 % Moscatel de Alejandría



Ostras & Moluscos



Aperitivo



Centolla & Crustáceos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C



Viña María Isabel

SOL VIOLETA ESPUMANTE PAÍS

País | 2016 | Valle del Itata, Ránquil



De color amarillo con destellos dorados, sorprende desde el inicio con una espuma abundante y festiva. Su nariz es austera, pero al abrirse revela notas de pan de campo, tierra húmeda, pétalos de flor de azahar y bizcocho remojado en licor. En boca, emergen sabores de manzana verde y dulce de membrillo maduro, que dan paso a un dejo de cáscara de nectarines. La acidez se mantiene filosa tras nueve años en botella, enmarcando una fruta potente y natural. Es, sin duda, un espumante vigoroso del secano profundo: rústico y sabroso, ideal para disfrutar en días de calor.



COMPOSICIÓN

100 % País



ACIDEZ



AZÚCAR



NOTAS FRUTALES



NOTAS FLORALES



CUERPO



MINERALIDAD



MADERA



MARIDAJES



Ostras & Moluscos



Fiambres & Embutidos



Aperitivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C



Viña Mirador del Valle HISTORIA



Viña Mirador del Valle
Ránquil, Cerro Verde
Lucía Torres Peñailillo
luciaetp@gmail.com
@vinamiradordelvalle

En el sector Cerro Verde, comuna de Ránquil, se ubica Viña Mirador del Valle, un proyecto liderado por Lucía Torres, heredera de una tradición familiar. En estas tierras donde su padre plantó viñedos que conserva junto a sus hermanos, Lucía dio un giro a la historia al iniciar en 2012 la producción de vinos embotellados.

El año 2014 marcó un hito con el lanzamiento de un espumante de Moscatel de Alejandría elaborado bajo método tradicional. Fresco, floral y vibrante, ha recibido múltiples reconocimientos, entre ellos el premio a Mejor Productor Campesino en Catad'Or 2017 y el interés de figuras como Josep Roca, sommelier de El Celler de Can Roca.

Desde su viñedo de secano en ladera y parras en cabeza, Lucía ha desarrollado un modelo que integra tradición e innovación, atrayendo a visitantes a su mirador con vista al mar de viñedos. Aunque parte de la producción aún se destina a la venta de uva, sus vinos ya se posicionan en mercados de nicho por su calidad y autenticidad.



Lucía sigue invirtiendo en su bodega y sueña con que su viña perdure en las futuras generaciones, aunque reconoce la desconexión de muchos jóvenes con el mundo rural. Mientras tanto, recibe a quienes quieran conocer este tesoro del Itata, compartiendo su historia, sus vinos y su pasión por la tierra.

Viña Mirador del Valle

ESPUMANTE ALMA VERDE

Moscatel de Alejandría | 2019 | Valle del Itata, Ránquil



A la vista, muestra un amarillo brillante con sutiles destellos verdosos, como su alma. Las burbujas emergen con persistencia, formando una breve corona. En nariz, es elegante y austero: aparecen notas de manzana verde, pan fresco y un delicado trazo de repostería, como bizcocho al licor. Se percibe una evolución sutil, propia de la fermentación en botella. En boca, el perlaje fino y delicado toma protagonismo, dando paso a sabores de membrillo maduro y pan amasado sobre un fondo mineral. Una acidez equilibrada aporta frescura y verticalidad. Un espumante vigoroso, elegante y lleno de carácter.

COMPOSICIÓN

100 % Moscatel de Alejandría



ACIDEZ

AZÚCAR

NOTAS FRUTALES

NOTAS FLORALES

CUERPO

MINERALIDAD

MADERA

MARIDAJES



Ostras & Moluscos



Aperitivo



Centolla & Crustáceos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C



Viña Mora Reyes

HISTORIA



Viña Mora Reyes

Coelemu, Guarilhue

Fabián Mora Reyes

fabianmora59@gmail.com

@morareyeswines

Fundada en la histórica Hacienda Jesuita de Guarilhue, Viña Mora Reyes encarna más de 90 años de tradición vitivinícola familiar. Liderada por Fabián Mora Reyes —enólogo, ingeniero agrónomo y cultor patrimonial—, ha logrado proyección nacional e internacional, con más de once medallas de oro en concursos. Se distingue por su diversidad de cepas, cultivando más de doce variedades patrimoniales y tradicionales, entre ellas País, Moscatel de Alejandría, Carignan, Semillón, Cinsault, Aramont, Chasselas y Torontel. Actualmente, vinifican nueve de ellas, elaborando vinos tranquilos, espumantes y *Pet-Nat*, con fuerte identidad territorial.

El manejo agroecológico ha permitido recuperar el equilibrio natural del paisaje. La sala de ventas —restaurada con adobes y maderas nobles— y las salas de crianza con barricas de roble reflejan un profundo compromiso con la historia y el terroir del Valle del Itata. Viña Mora Reyes no solo produce vinos: cultiva la memoria y el patrimonio. Bajo la categoría *Family Wines*, representa una tradición viva y renovada, guiada por el lema: “Tradición que se bebe. Patrimonio que se honra”.



Viñedos

Con 40.000 plantas de vid —todas de cepas patrimoniales— y un sistema de conducción en cabeza, los viñedos se emplazan sobre suelos graníticos, de textura arcillosa, poco profundos, con topografía ondulada y altamente erosionados.

Viña Mora Reyes

GUARILONGO CINSULT

Cinsault | 2021 | Valle del Itata, Coelemu



Una nariz profunda y elegante, con notas de fruta roja y negra, cerezas firmes y moras silvestres. Se percibe un toque especiado y herbal, con un fondo de grafito. En boca, se mantiene ese carácter serio y contenido que luego da paso a un frondoso paladar de cuerpo medio, con gran expresión frutal y una rica estructura tánica. La textura en capas con taninos terrosos le otorga longitud y una gran capacidad gastronómica.



COMPOSICIÓN

100 % Cinsault



MARIDAJES



Guisos chilenos



Arroz & Pastas



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña Moscin

HISTORIA



Viña Moscin

Coelemu, Magdalena Alto

Carlos Zúñiga

central@bcl.cl

@moscin.cl

Moscin S.A. nace en 2014 en la comuna de Coelemu con un objetivo claro: unir los esfuerzos de 15 pequeños productores para comercializar colectivamente sus uvas y así obtener mejores condiciones comerciales, especialmente en lo referente a un precio justo por su producción. Todos ellos nacieron y crecieron en Guarilhue y varios representan la tercera generación dedicada al trabajo en los viñedos.

Desde 2022, sus vinos son elaborados por el reconocido enólogo François Massoc en su bodega Atelier Massoc–Debussy, combinando la tradición campesina con un enfoque técnico de excelencia. La producción cuenta con certificaciones *Fair Trade* y *Fair for Life*, reafirmando el compromiso social, ético y ambiental del proyecto.

Viñedos

Los viñedos se ubican a 23 kilómetros del océano Pacífico, en la cordillera de la Costa, donde las vides se riegan solo con agua de lluvia. Los suelos, predominantemente graníticos con cuarzo, aportan carácter y mineralidad a las uvas. Se cultivan Moscatel de Alejandría, País, Cinsault, Pinot Noir y Semillón. Todas las parras están plantadas a pie franco, salvo el Pinot Noir, en espaldera. La plantación tradicional —en marcos de 1×1 o $1,2 \times 1$ metros— se mantiene como parte del saber heredado y la identidad del territorio.



Viña Moscin

MOSCIN CINSULT

Cinsault | 2023 | Valle del Itata, Coelemu



Aromas de hierbas silvestres con toques terrosos e infusiones que se funden con guindas frescas y crujientes. En boca, el ataque es directo y vibrante, con una acidez viva que recorre un jugo de guindas ácidas y jugosas. Tiene nervio, energía y tensión, y deja entrever un gran potencial de evolución. Me encantaría verlo con algo más de botella para que alcance su máxima expresión. El final cierra con una nota ahumada, sutil pero persistente, que refuerza su carácter.



Composición

100 % Cinsault



Maridajes



Guisos chilenos



Arroz & Pastas



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña Piedras del Encanto

HISTORIA



Viña Piedras del Encanto

Ránquil, Bularco

Joel Neira Fuentealba

piedrasdelencanto@gmail.com

[@piedras_del_encanto](https://www.instagram.com/piedras_del_encanto)

Viña Piedras del Encanto, fundada en 1983 por Joel Neira y su familia, está situada en la comuna de Ránquil. Sus viñedos se encuentran en un terreno pedregoso de cuarzo blanco, lo que otorga propiedades únicas a sus vinos, reconocidos por su alta calidad, en especial sus delicados y expresivos espumantes *Kürüf*. La leyenda local habla de una serpiente mítica que recorría estas tierras, considerada fuente de energías curativas y mágicas, reflejadas en los vinos que se producen incluso en condiciones de secano.

Desde sus inicios, la viña se ha enfocado en crear vinos equilibrados, de gran tipicidad y con el menor impacto ecológico posible. La bodega, de estilo semicolonial, tiene una capacidad de 123.000 litros y, en el futuro, planean ampliarla y construir una cava subterránea para envejecer vinos premium.



Viñedos

Los viñedos se ubican a 320 metros de altitud, a solo 23 kilómetros del océano Pacífico, lo que favorece una influencia constante de la brisa marina. Con una superficie de 14 hectáreas, el viñedo incluye cepas tradicionales como Moscatel de Alejandría y Cinsault, junto con Carménère, Cabernet Sauvignon y Riesling.

Viña Piedras del Encanto

ESPUMANTE KÜRÜF CINSAUT

Cinsault | 2018 | Valle del Itata, Ránquil



A la vista, presenta un color rosado pálido con tintes cobrizos y un cordón bien formado que genera una corona frondosa, aunque de corta duración. El perlage es fino y elegante. En nariz, deslumbra con una expresión amplia y de múltiples capas: se entrelazan notas de masa madre, frutillas silvestres y flores del campo. En boca, el ataque de burbujas finas y delicadas revela sabores de pomelo rosado, manzana fresca, masa de pan y una nota mineral de fondo. La acidez perfectamente equilibrada aporta frescura, junto a matices de evolución propios del método tradicional. El perlage se integra con suavidad y elegancia a lo largo de todo el recorrido. Un espumante que se viste de alta gama, sofisticado y atractivo, capaz de dialogar de igual a igual con grandes espumantes del mundo.

COMPOSICIÓN

100 % Cinsault



MARIDAJES



Ostras & Moluscos



Aperitivo



Cenilla & Crustáceos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C

Viña Piedras del Encanto

DON JOEL

Ensamblaje | **2018** | *Valle del Itata, Ránquil*

En nariz, presenta aromas intensos y naturales de bosque nativo y tierra húmeda, con un encantador toque floral que se mezcla con notas especiadas, casis y grafito. En boca, el ataque está lleno de especias, con pimienta y un sutil toque de romero. Se perciben carne ahumada, tierra y una textura de taninos jugosos y sabrosos. Este ensamblaje une la historia de 500 años de Chile, con un País –Listán Prieto– y un Carménère, cruzados por un Cabernet Sauvignon que aporta estructura y firmeza. Un verdadero carnaval de sabores y sensaciones que se sostiene con firmeza a lo largo de todo el recorrido y se conjuga mágicamente para dar placer desde el primer hasta el último sorbo.



COMPOSICIÓN

40 % País, 30 % Cabernet Sauvignon,
30 % Carménère



MARIDAJES



Carnes rojas



Cordero



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C





Viña Raíz Criolla

HISTORIA



Viña Raíz Criolla

Portezuelo, La Cancha

Iván Patricio Bustos Molina

vinosraizcriolla@gmail.com

[@vinasraiz](#)

En el corazón del Valle del Itata, Viña Raíz Criolla —liderada por Patricio Bustos— nace con el propósito de preservar y destacar las cepas tradicionales del Itata, en especial la uva País. Ubicada en Portezuelo, esta viña familiar trabaja con prácticas agrícolas sustentables, sin químicos, y vinifica utilizando levaduras nativas, respetando el carácter natural del viñedo y su biodiversidad.

Con cuatro generaciones de historia, el proyecto continúa hoy con la participación de Claudia, hija de Patricio, quien aporta una nueva energía sin perder el arraigo familiar ni su compromiso con lo auténtico, a través de vinos que hablen de origen, sencillez y verdad.

Viñedos

Raíz Criolla cultiva 3 hectáreas de cepa País en suelos graníticos con arcilla, conducidas en cabeza, y 3 hectáreas de Moscatel de Alejandría, en espaldera y cabeza, sobre suelos igualmente graníticos. De allí nacen vinos que expresan la diversidad de las variedades criollas: tinto de País, Moscatel blanco, cosecha tardía y un tinto dulce.



Viña Raíz Criolla

TEMERARIO PAÍS

País | **2021** | *Valle del Itata, Portezuelo*

Nariz profunda, aún algo cerrada, que insinúa notas de guinda madura sobre un fondo herbal. En boca, el ataque es dulce, con taninos bien domados, maduros y suaves. Para ser un 2021, se mantiene firme, con la estructura y el volumen intactos. Sorprende el peso en boca para esta variedad. Un leve toque de humo y un sutil amargor final aportan tensión y complejidad, cerrando con elegancia.



COMPOSICIÓN

100 % País



MARIDAJES



Guisos chilenos



Arroz & Pastas



Quesos blandos & cremosos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C





Viña San Luis

HISTORIA



Viña San Luis

Coelemu, Guarilhue

Luis Lagos Nova

vinasanluis@gmail.com

[@vinossanluis](https://www.instagram.com/vinossanluis)

Luis Lagos, fundador de Viña San Luis, nació, creció y se formó en la comuna de Coelemu. Hijo único de una familia campesina, desde niño estuvo estrechamente vinculado a la tierra y al trabajo agrícola. Junto a su padre y su abuelo aprendió a podar, trabajar la tierra con el azadón, cosechar y recorrer los viñedos familiares.

Viña San Luis es un proyecto familiar que combina prácticas tradicionales, saber heredado y un compromiso permanente con el territorio. Son vitivinicultores a escala humana que asumen todas las etapas del proceso con mínima intervención: desde el cuidado de las plantas y la cosecha hasta la vinificación, para luego recorrer la zona distribuyendo los vinos de cada vendimia.

Su vino más representativo es el Cinsault Nüyün, cuyo nombre significa “temblar de la tierra” en mapudungun. Nüyün rinde homenaje a la energía sísmica del Itata y a la historia agrícola que sostiene su viticultura. Es un vino con alma, que expresa el carácter del secano interior, elaborado con dedicación y una mirada respetuosa hacia la tierra que lo acoge.



Viñedos

El viñedo se ubica en laderas de gran inclinación y abarca un total de 7 hectáreas, plantadas con Cinsault, Moscatel, Semillón, País y una pequeña parcela de Chasselas. Luis cultiva sobre exigentes suelos graníticos, que permiten obtener uvas de excelente calidad para una vinificación cuidadosa y de bajo impacto.

Viña San Luis

NÜYÜN ENSAMBLAJE

Ensamblaje | 2022 | Valle del Itata, Coelemu

Nariz fragante, llena de fruta roja madura como cerezas y guindas, acompañadas de hierbas silvestres sobre un fondo terroso y un dejo de mermelada de guindas. En boca, es equilibrado y muy sabroso, con una estructura de media a ligera. Los taninos tienen un agarre delicioso en el paladar medio, donde aparecen notas de compota de membrillo, cerezas maduras y un sutil toque cremoso, todo sostenido sobre un fondo de tierra húmeda. El final levemente reductivo aporta carácter y lo prolonga con naturalidad. Un vino bien estructurado, con buen peso y frescura, que se mantiene enérgico y vivo en boca.



COMPOSICIÓN

65 % Cinsault, 35 % País



MARIDAJES



Guisos chilenos



Guisos de carne



Arroz & Pastas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 °C



Viña San Luis

RUPANANTÜ MOSCATEL

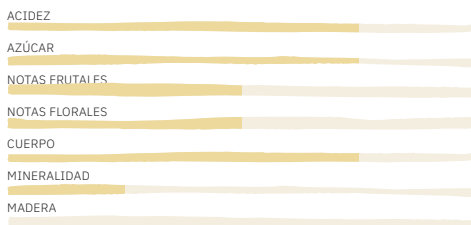
Moscatel de Alejandría | 2024 | Valle del Itata, Coelemu



Un vino de cosecha tardía que encanta desde la primera impresión, con aromas intensos y envolventes de duraznos en conserva, flores de jazmín, higos en almíbar y miel, acompañados por un delicado trazo de almendras. En boca, se muestra untuoso y jugoso, con una textura envolvente que acaricia el paladar con naturalidad. Aparecen sabores de compota de peras maduras, higos confitados y almendras bañadas en miel, sostenidos por una acidez precisa que equilibra y aligera el dulzor. El final es largo, cristalino y limpio, con un perfil floral y frutal que lo hace irresistible.

COMPOSICIÓN

100 % Moscatel de Alejandría



MARIDAJES



Postres de vainilla
& caramelo



Quesos blandos
& cremosos



Postres de chocolate
& café

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C

Viña San Luis

NÜYÜN CINSULT

Cinsault | 2022 | Valle del Itata, Coelemu

Una nariz sumamente atractiva, amplia y generosa, con notas de hierbas silvestres, tierra húmeda, piedra mojada y guindas frescas. Al abrirse, aparece un matiz licoroso que recuerda al enguindado casero, aportando profundidad y carácter. En boca, el ataque es certero, con taninos pulidos, acidez precisa y un excelente equilibrio. La fruta se mantiene firme y tensa en el paladar medio, sostenida por una nota cálida de alcohol que otorga energía y persistencia. Un Cinsault maduro, serio y gastronómico que invita a un viaje lento, conversado y sin prisa.



COMPOSICIÓN

100 % Cinsault



ACIDEZ

AZÚCAR

NOTAS FRUTALES

NOTAS FLORALES

CUERPO

MINERALIDAD

MADERA

MARIDAJES



Guisos chilenos



Fiambres & Embutidos



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C





Viña Terra Esperanza HISTORIA



Viña Terra Esperanza

Coelemu, Guarilihue
Marta Gabriela Muñoz Chávez
martagamuñoz@gmail.com
@vinaterraesperanza

Enclavada en Guarilihue Alto, en la comuna de Coelemu, Terra Esperanza es una viña familiar donde Marta Gabriela Muñoz, junto a su familia, continúa la tradición vitivinícola heredada con una mirada renovada: llevar el vino de la cepa a la copa.

Si bien los viñedos superan los 120 años de antigüedad, la bodega fue formalmente fundada en 2021, año en que salió al mercado su primera producción de vino Cinsault. Desde entonces, el proyecto ha crecido con fuerza y hoy da vida a siete expresiones distintas: Cinsault, rosé, Moscatel de Alejandría, País, Semillón, cosecha tardía de Moscatel de Alejandría y un tinto dulce de Cinsault.

En este corto pero intenso recorrido, Terra Esperanza ha cosechado importantes reconocimientos, destacando con primeros y segundos lugares en concursos de vino locales realizados en Quillón y Coelemu. Cada vino es un testimonio del compromiso familiar con el rescate de la tradición, el cuidado del viñedo y la construcción de una identidad propia.



Viña Terra Esperanza

TERRA ESPERANZA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

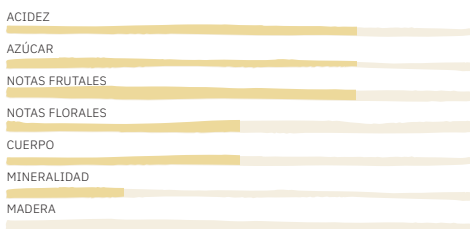
Moscatel de Alejandría | 2022 | Valle del Itata, Coelemu

Un blanco de tonos dorados tenue que despliega una nariz intensa y fragante, con notas florales de azahar y jazmín, acompañadas de fruta blanca madura, miel y un delicado fondo de almendras. En boca, es untuoso y muy jugoso, con una dulzura equilibrada que realza sabores de compota de pera, manzana asada, cáscara de naranja confitada y un trazo de miel silvestre. La acidez se mantiene presente, aportando frescura y sostén, mientras que el final es amplio y persistente, con un dejo floral que invita a otro sorbo. Un Moscatel semidulce que celebra la expresión aromática y golosa del secano costero, ideal para maridar con quesos de corteza blanda, postres de fruta o como copa de sobremesa.



COMPOSICIÓN

100 % Moscatel de Alejandría



MARIDAJES


Postres de vainilla
& caramelo


Quesos blandos
& cremosos


Aperitivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C





Viña Terruña

HISTORIA



Viña Terruña

Coelemu, Magdalena Alto
Katherine Concha Arteaga
terrunawine@gmail.com
@terruna_wine

Viña Terruña nace del legado de la familia Arteaga Parra, con más de cinco generaciones dedicadas a la viticultura tradicional en el Valle del Itata. Ubicada en Magdalena Alto, comuna de Coelemu, sus viñedos centenarios forman parte de la antigua Hacienda La Magdalena, fundada en 1613 y originalmente administrada por los jesuitas.

Sus vinos reflejan el equilibrio entre la herencia familiar y una viticultura consciente, guiada por la observación de los ciclos naturales. Su filosofía de producción se basa en la agricultura familiar, la cosecha manual, la elaboración de vinos con fermentación espontánea, levaduras nativas y ausencia total de aditivos químicos. *LENA*, el nombre de una de sus líneas, significa aliento, vigor y esplendor del sol, y representa la fuerza femenina, soñadora y luminosa que inspira cada botella.

Viñedos

Los viñedos se encuentran a 300 metros de altitud, en suelos graníticos con cuarzo y arcilla roja, entre quebradas húmedas y lomas del secano interior. El clima es mediterráneo, con una marcada influencia marina del río Itata y el océano Pacífico. El cultivo se realiza con absoluto respeto por el entorno, mediante un manejo natural y agroecológico. Actualmente, cuentan con 2.000 plantas de Cinsault, 1.000 de País, 2.000 de Moscatel de Alejandría y 1.000 plantas de Chasselas, todas conducidas en cabeza.



Viña Terruña

LENA MOSCATEL NARANJO

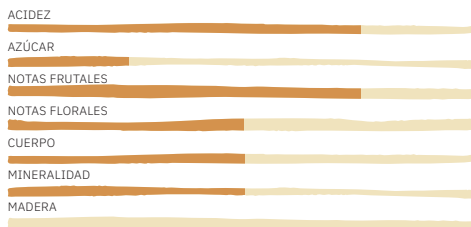
Moscatel de Alejandría | **2024** | Valle del Itata, Coelemu

En nariz, se destacan encantadoras notas de frutos de carozo y flores, con un leve toque licoroso y mazapán. En boca, la textura untuosa se percibe desde el inicio, acompañada de una ligera sensación carbónica. Se despliegan sabores de duraznos en conserva, pomelos maduros y sutiles toques minerales de piedra mojada. El vino es jugoso y elegante, con un carácter distintivo y una personalidad que lo vuelve fascinante.



COMPOSICIÓN

93 % Moscatel de Alejandría, 7 % Chasselas



MARIDAJES


Quesos azules


Ensaladas &
Vegetales verdes


Quinoa &
Arroz integral

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12 °C



Viña Terruña

LENA CINSULT PAÍS

Ensamblaje | 2022 | Valle del Itata, Coelemu



Nariz expresiva y fresca, con notas de frutas rojas jugosas como frambuesas, guindas y cerezas, acompañadas de sutiles aromas de hierbas silvestres, flores secas y un fondo terroso que remite al origen granítico del secano. En boca, presenta una textura con algo de evolución, sostenida por una buena acidez que aporta tensión y energía. Los taninos son finos y sabrosos, con buen agarre en el centro del paladar. La combinación de Cinsault y País ofrece un perfil jugoso pero con profundidad, donde se asoman notas de granada, mermelada de frutillas maduras y un sutil matiz lácteo. El final es persistente y armonioso, con una frescura que invita a seguir bebiendo. Un ensamblaje maduro que expresa con autenticidad el carácter del Itata interior.

COMPOSICIÓN

60 % Cinsault, 40 % País



ACIDEZ



AZÚCAR



NOTAS FRUTALES



NOTAS FLORALES



CUERPO



MINERALIDAD



MADERA



MARIDAJES



Guisos chilenos



Guisos de carne



Arroz & Pastas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña TresC

HISTORIA



Viña TresC

Coelemu, Guarilhue

Miguel Molina

contacto@vinostresc.cl

[@vinostresc](https://www.instagram.com/vinostresc)

Viña TresC es la evolución natural de una tradición familiar de más de 80 años en Guarilhue, Valle del Itata. Desde la época del abuelo, la familia ha cultivado uvas y elaborado vino de manera tradicional, utilizando prácticas como el desgranado manual y la fermentación espontánea con levaduras nativas. En 2017, las nuevas generaciones fundaron la marca TresC para llevar este patrimonio al mundo, manteniendo su esencia con vinos de mínima intervención que reflejan auténticamente el carácter del terruño del Itata.

Liderada por Miguel Molina, cuarta generación de la familia, Viña TresC es también un proyecto de enoturismo, comunidad y rescate cultural que ofrece una experiencia auténtica donde el vino se entiende a través de la tierra, las personas y las tradiciones que lo hacen posible.

Viñedos



La viña cultiva unas 4.000 plantas de País en suelos arcillosos, repartidos en dos cuarteles: uno en la parte alta, más arcillosa, y otro en la baja, con suelos ricos en granito. El viñedo sigue un manejo agroecológico, con parras de 80 años conducidas en cabeza. También cuenta con 3.000 plantas de Cinsault de unos 60 años, en una zona más arcillosa, con el mismo sistema. Todo el trabajo es manual. La País se vinifica con fermentación carbónica de racimo entero, y la Cinsault, con un 25 %, para aportar mayor carácter y estructura.

Viña TresC

TRESC CINSULT ARCILLOSO

Cinsault | 2022 | Valle del Itata, Coelemu



En nariz, se abre con notas de cardamomo, guinda ácida y un sutil fondo de marrasquino. En boca, el ataque es jugoso, con una estructura media y taninos esponjosos y sabrosos, acompañados por un matiz terroso que aporta buen agarre. La guinda se mantiene firme y vibrante, con una frescura y tensión que se preservan perfectamente en esta añada. El paso por bodega aporta texturas lácteas y redondea un final alegre y gastronómico.



COMPOSICIÓN

100 % Cinsault



MARIDAJES



Guisos chilenos



Arroz & Pastas



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C

Viña TresC

COMBINO PAÍS

País | 2022 | Valle del Itata, Coelemu

Aromas de tierra húmeda dan paso a un carácter herbal y campestre, sobre una base de cereza madura y un sutil matiz de polvo mineral. En boca, seduce con una acidez potente, bien sostenida por taninos adherentes que se afirman con sabor a piel de chorizo en el paladar medio. Es un vino jugoso que hace salivar, donde la cereza ácida, aunque bastante madura, se mantiene firme y vibrante. Un retrogusto a rescoldo ahumado destaca en un final que abre el apetito. Es notable cómo su energía se mantiene poderosa y viva, incluso tras tres años en botella. Un País con carácter y estructura que combina frescura, rusticidad y profundidad.



Composición

100 % País



ACIDEZ

AZÚCAR

NOTAS FRUTALES

NOTAS FLORALES

CUERPO

MINERALIDAD

MADERA

MARIDAJES



Guisos de carne



Fiambres & Embutidos



Guisos chilenos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C





Viña Viejo Encino

HISTORIA



Viña Viejo Encino
 Coelemu, Guarilhue
 Elier Ortíz
vinaviejoencino@gmail.com
[@viejoencino](https://www.instagram.com/viejoencino)

Ubicada en la comuna de Coelemu, Viña Viejo Encino nace en 2016 como homenaje a una tradición familiar de cuatro generaciones. Fundada por Elier Ortiz, recoge el legado vitivinícola de su familia, profundamente arraigado en esta tierra.

Desde sus inicios, la viña elabora vinos de baja intervención y fuerte carácter territorial, con cepas patrimoniales como País, Cinsault, Semillón y Moscatel de Alejandría. Uno de sus pilares ha sido la recuperación de viñedos centenarios abandonados o reemplazados por monocultivos forestales. Desde 2015, la familia ha rehabilitado cinco hectáreas de viñas antiguas como parte de su compromiso con el patrimonio vivo del Itata.

Viejo Encino también abre sus puertas a quienes desean conocer de cerca el alma del Itata, mediante recorridos, catas y experiencias de maridaje. Además, promueven la conciencia ambiental con prácticas como el compostaje, la reutilización de botellas y el respeto por los ciclos naturales.



Viñedos

Los viñedos crecen sobre suelos graníticos con sectores donde una delgada capa de arcilla cubre el subsuelo rocoso y zonas con afloramientos de cuarzo. Estos suelos, junto al clima del secano interior, ofrecen condiciones ideales para expresar la singularidad de las cepas patrimoniales.

Viña Viejo Encino

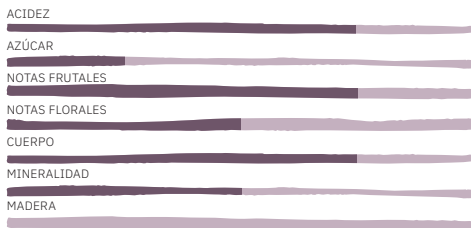
Ensamblaje 2024 Valle del Itata, Coelemu

Nariz fresca y vibrante, profundamente inspiradora, llena de campo: flora nativa, arcilla, polvo seco, cardamomo, frutillas, guindas y un leve toque especiado de fondo. En boca, el ataque es sumamente equilibrado, todo en armonía. La cereza y la guinda madura se integran con notas de hierbas del campo y dulce de membrillo. Tiene el punto justo de dulzor en una estructura de media a ligera, con taninos aterciopelados y un sutil agarre que acompaña un jugo sabroso y evocador. Leves toques ahumados hablan de su carácter: un vino del Itata profundo, con identidad, personalidad y para saborear con calma, casi para masticar.



COMPOSICIÓN

70 % Cinsault, 30 % País



MARIDAJES



Guisos chilenos



Guisos de carne



Arroz & Pastas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña Viejo Encino

VIEJO ENCINO CINSULT

Cinsault | 2024 | Valle del Itata, Coelemu



Una nariz misteriosa y atractiva, con un estilo ligeramente reductivo y quizá un leve trazo de *brett* que aporta carácter e intensidad. Se mezclan infusiones de hierbas y corteza con notas de tierra húmeda, piedra mojada, compota de guindas y sandía. En boca, el ataque es terroso y equilibrado, con una jugosidad contenida por taninos polvorientos y expansivos que llenan la boca de sabor. La cereza firme se agarra con fuerza al paladar medio y se mantiene fresca, con una acidez viva y una textura jugosa que le otorgan tensión y persistencia.



COMPOSICIÓN

100 % Cinsault



MARIDAJES



Guisos chilenos



Frijoles & Guisantes



Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C



Viña Zapata HISTORIA



Viña Zapata

Portezuelo, Llahuén

Juan Carlos Zapata

juanczapata1980@gmail.com

@vina_zapata

Viña Zapata es un emprendimiento familiar liderado por Juan Carlos Zapata, nacido en 2023 para rescatar una tradición vitivinícola de más de tres generaciones en Llahuén, comuna de Portezuelo. Inspirado por su abuelo, Desiderio Zapata Silva, agricultor y productor de vino, el proyecto mantiene vivo su legado en cada decisión. Aunque la viña es joven como marca, las cepas patrimoniales que cultiva —País, Moscatel de Alejandría y Torontel— superan los 80 años. Actualmente elaboran vinos en versiones dulce y seca.

Hoy, el sueño del abuelo se ve finalmente cumplido: su deseo era embotellar un vino, aunque fuera en una simple garrafa de 5 litros. Pero —nos cuenta Juan Carlos— no alcanzó a verlo realizado. Ese anhelo se materializa ahora en cada botella, cuya etiqueta muestra la antigua bodega como homenaje a su memoria.

Viñedos

El viñedo se ubica sobre suelos franco-arenosos, con 1.500 plantas en cabeza (*gobelet*) manejadas de forma respetuosa con el entorno: sin herbicidas ni insecticidas, con control manual de malezas, aplicación de azufre al inicio de la brotación y despunte en marzo para favorecer la entrada de luz. La asesoría técnica del enólogo Ricardo Llanacán Yévenes impulsa vinos de calidad con un enfoque sustentable y coherente con las prácticas heredadas.



Viña Zapata

VINO PAÍS

País | 2024 | Valle del Itata, Portezuelo



Una nariz limpia y aromática que de inmediato transmite una sensación natural: cerezas maduras, hojas secas silvestres y frescura, con un delicado fondo terroso, casi polvoriento. En boca, el ataque es sutilmente carbónico, con un dejo dulce sostenido por una acidez refrescante que equilibra el conjunto. Es jugoso, con taninos ligeros pero con un agarre que se fija en el centro del paladar. Aparece una nota de granada firme que aporta un sutil amargor y un leve toque ahumado, como de fogata, cierra un recorrido tan sabroso como placentero. Un delicioso tinto de verano, sin duda.

Composición

100 % País



Maridajes



Guisos de carne



Fiambres & Embutidos



Guisos chilenos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15 °C

VINOS CATADOS

Este anexo incluye los vinos evaluados que alcanzaron una puntuación igual o superior a 88 puntos.

- **Trifulca** | Trifulca Cinsault | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 94 PUNTOS
- **Viña Familiar Guarilhue S/N** | Aurora | 2025 | Valle del Itata, Coelemu | 94 PUNTOS
- **Viña La Kura** | Uda Torontel | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 94 PUNTOS
- **Viña Piedras del Encanto** | Espumante Kürf Cinsault | 2018 | Valle del Itata, Ránquil | 94 PUNTOS
- **Viña Cortez** | Cuarzo Malbec | 2022 | Valle del Itata, Portezuelo | 93 PUNTOS
- **Viña Cortez** | Cuarzo Cabernet Sauvignon | 2022 | Valle del Itata, Portezuelo | 93 PUNTOS
- **Viña Don Lázaro** | Don Lázaro Malbec | 2023 | Valle del Itata, Quillón | 93 PUNTOS
- **Viña El Guindo** | El Guindo País | 2021 | Valle del Itata, Coelemu | 93 PUNTOS
- **Viña La Kura** | Raucho Cinsault | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 93 PUNTOS
- **Viña La Misión de Francisco** | Tesoro Oculto Semillón | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 93 PUNTOS
- **Viña La Uribe** | Viejo Alejo Cinsault | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 93 PUNTOS
- **Viña Mirador del Valle** | Espumante Alma Verde | 2019 | Valle del Itata, Ránquil | 93 PUNTOS
- **Viña Piedras del Encanto** | Don Joel | 2018 | Valle del Itata, Ránquil | 93 PUNTOS
- **Viña San Luis** | Nüyün Ensamblaje | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 93 PUNTOS
- **Viña San Luis** | Rupanantü Moscatel | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 93 PUNTOS
- **Viña Terruña** | Lena Moscatel Naranjo | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 93 PUNTOS
- **Viña Viejo Encino** | Viejo Encino Cinsault País | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 93 PUNTOS
- **Viña Viejo Encino** | Viejo Encino Cinsault | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 93 PUNTOS
- **Centinelas del Itata** | Espumante Brutall | 2019 | Valle del Itata, Ránquil | 92 PUNTOS
- **Trifulca** | Distinto | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña El Guindo** | El Guindo Cinsault | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña Familiar Guarilhue S/N** | País Vitivinicultura | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña La Kura** | Yumbe Semillón | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña La Misión de Francisco** | Vamos Negro Cinsault | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña María Isabel** | Sol Violeta Espumante Nature | 2017 | Valle del Itata, Ránquil | 92 PUNTOS

VINOS CATADOS

- **Viña Mora Reyes** | Guarilongo Cinsault | 2021 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña Raíz Criolla** | Temerario País | 2021 | Valle del Itata, Portezuelo | 92 PUNTOS
- **Viña San Luis** | Nüyün Cinsault | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña Terra Esperanza** | Terra Esperanza Moscatel de Alejandría | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña Terruña** | Lena Cinsault País | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña TresC** | TresC Cinsault Arcilloso | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña TresC** | Combino País | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 92 PUNTOS
- **Viña Zapata** | Vino País | 2024 | Valle del Itata, Portezuelo | 92 PUNTOS
- **Viña Cortez** | Cuarzo Espumante Extra Brut | 2018 | Valle del Itata, Portezuelo | 91 PUNTOS
- **Viña Don Lázaro** | Don Lázaro País | 2023 | Valle del Itata, Quillón | 91 PUNTOS
- **Viña El Quillay** | El Quillay Rosé | 2024 | Valle del Itata, Portezuelo | 91 PUNTOS
- **Viña Familiar Guarilihue S/N** | Semillón Ralo | 2025 | Valle del Itata, Coelemu | 91 PUNTOS
- **Viña Hermanos Díaz** | Desenfreno | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 91 PUNTOS
- **Viña La Misión de Francisco** | Tesoro Oculto Moscatel de Alejandría | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 91 PUNTOS
- **Viña La Uribe** | Lagarto Cinsault | 2021 | Valle del Itata, Coelemu | 91 PUNTOS
- **Viña María Isabel** | Sol Violeta Espumante País | 2016 | Valle del Itata, Ránquil | 91 PUNTOS
- **Viña Moscin** | Moscin Cinsault | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 91 PUNTOS
- **Cooperativa Campesina Cepa Ancestral** | Ancestro Rosé | 2023 | Valle del Itata, San Carlos | 90 PUNTOS
- **La Travesía del Pipeño** | La Travesía del Pipeño País | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **La Travesía del Pipeño** | La Travesía del Pipeño País Cinsault | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Nobles Viñedos** | Bullicio Cooler | 2024 | Valle del Itata, Quillón | 90 PUNTOS
- **Reserva Nativa Los Maquis** | Nativo del Bosque | 2024 | Valle del Itata, Cobquecura | 90 PUNTOS
- **Viña Arcana** | Arcana País | 2021 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Viña Arcana** | Arcana Semillón | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Viña Candelaria** | Candelaria Cinsault | 2025 | Valle del Itata, Trehuaco | 90 PUNTOS
- **Viña Doña Eliña** | Doña Eliña Malbec | 2024 | Valle del Itata, Ránquil | 90 PUNTOS
- **Viña El Guindo** | Grandiosa Late Harvest Mutilla | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Viña El Guindo** | Grandiosa Late Harvest Rosé Cinsault | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Viña El Quillay** | El Quillay Cinsault | 2023 | Valle del Itata, Portezuelo | 90 PUNTOS

VINOS CATADOS

- **Viña Hermanos Díaz** | Gran Delito | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Viña Hermanos Díaz** | Rodal | 2022 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Viña Moscin** | Moscin País | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Viña Nobles** | Ocaso del Valle | 2023 | Valle del Itata, Quillón | 90 PUNTOS
- **Viña Nobles** | Dulce Atardecer | 2024 | Valle del Itata, Quillón | 90 PUNTOS
- **Viña Nobles** | La Guarida del Pipeño | 2024 | Valle del Itata, Quillón | 90 PUNTOS
- **Viña Piedras del Encanto** | Kürüf Moscatel | 2019 | Valle del Itata, Ránquil | 90 PUNTOS
- **Viña Raíz Criolla** | Amina Cosecha Tardía Moscatel de Alejandría | 2024 | Valle del Itata, Portezuelo | 90 PUNTOS
- **Viña San Luis** | Quelhue Semillón | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Viña San Luis** | Rupanantü Rosé Cinsault | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Viña Torres del Itata** | Torres del Itata Late Harvest | 2020 | Valle del Itata, Ránquil | 90 PUNTOS
- **Viña Viejo Encino** | Viejo Encino Semillón | 2020 | Valle del Itata, Coelemu | 90 PUNTOS
- **Cooperativa Campesina Cepa Ancestral** | Ancestro Reserva | 2021 | Valle del Itata, San Carlos | 89 PUNTOS
- **Viña Don Lázaro** | Espumante Testamento | 2021 | Valle del Itata, Quillón | 89 PUNTOS
- **Viña Doña Elita** | Doña Elita País | 2020 | Valle del Itata, Ránquil | 89 PUNTOS
- **Viña María Isabel** | Don Hernán País | 2021 | Valle del Itata, Ránquil | 89 PUNTOS
- **Viña Moscin** | Moscin Moscatel | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 89 PUNTOS
- **Viña Terra Esperanza** | Terra Esperanza Late Harvest | 2023 | Valle del Itata, Coelemu | 89 PUNTOS
- **Viña Torres del Itata** | Torres del Itata Espumante Brut | 2017 | Valle del Itata, Ránquil | 89 PUNTOS
- **Viña Zapata** | Vino Blanco Dulce | 2025 | Valle del Itata, Portezuelo | 89 PUNTOS
- **Viña Cortez** | Cuarzo Cinsault | 2022 | Valle del Itata, Portezuelo | 88 PUNTOS
- **Viña Doña Elita** | Doña Elita Cinsault | 2022 | Valle del Itata, Ránquil | 88 PUNTOS
- **Viña Nobles** | TRUF Espumante | 2023 | Valle del Itata, Quillón | 88 PUNTOS
- **Viña Terruña** | Rosalena | 2024 | Valle del Itata, Coelemu | 88 PUNTOS







