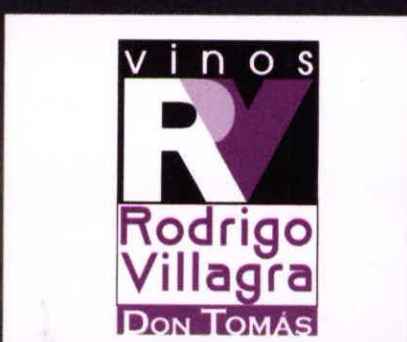
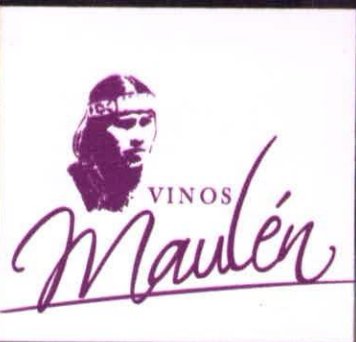
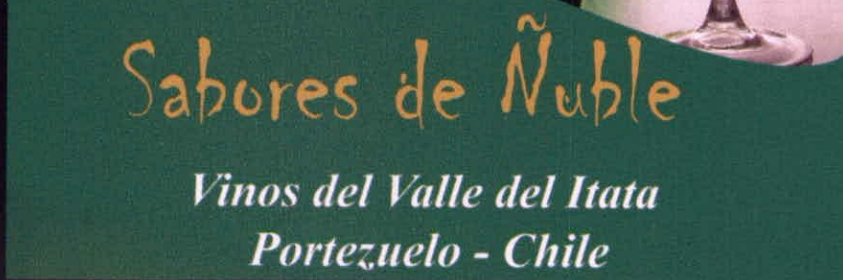




Catálogo Propuesta “Vinos de Secano de Portezuelo: Un nuevo aroma desde el valle del Itata “

OFICINA DE PARTES - FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	29 ABR. 2010
Hora	
N° ingreso	12438

1040



El Valle del Itata y sus vinos

*Sabores con historia
y compromiso.*

Cuando el sol se levanta en el valle de la Provincia de Ñuble, sus rayos iluminan una tierra llena de esplendor y grandeza. Generosa en su seno, entrega los más variados frutos a los hombres y mujeres que cada día hacen de esta heredad su hogar y su cobijo.

Como una madre pródiga y desprendida, cada palmo de terreno está presto a ofrecer a quienes la cultivan, creaciones incomparables de la naturaleza, haciendo que cada producto que se cosecha y se elabora en esta tierra, tenga el sabor y la calidad que sólo estas regiones puede grabar en cada uno de ellos.

Así, esta zona ha dado origen a frutos que han marcado con denominación de origen, productos que cuentan con el reconocimiento a nivel nacional e internacional. Es el caso de los vinos que se elaboran en la Comuna de Portezuelo y sus alrededores.

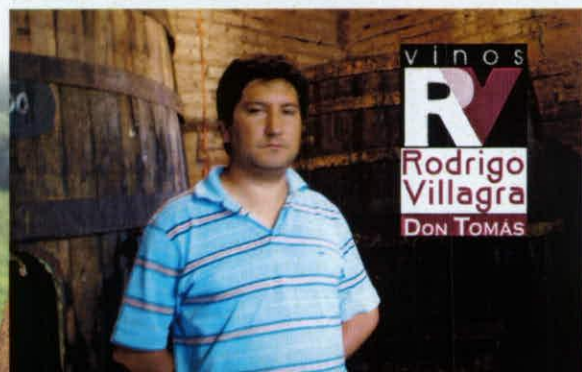
Herederos de
condiciones naturales
insuperables,
los vinos producidos en
la Puerta de los
Vientos, cuentan con el
tratamiento gentil
de la tierra que
los ve nacer.



Herederos de condiciones naturales insuperables, los vinos producidos en la Puerta de los Vientos, cuentan con el tratamiento gentil de la tierra que los ve nacer, proporcionando a cada uno de ellos el cuerpo, el color, la textura y el aroma que hacen de los mostos creados en estas posesiones el comienzo de una aventura que convierte la cata en un recorrido mágico por la lomas, quebradas y viñas que pueblan esta parte del centro sur de Chile.

Esto ha sido la inspiración de quienes, cautivados por la esplendidez de este terruño, decidieron un día afincarse en ella y fundirse en su historia, pasando a formar parte de la leyenda en la que se han constituido estos magníficos caldos que a diario son apreciados por las personas que saben estimar el valor del buen vino.

Los vinos producidos en la Puerta de los Vientos, cuentan con el tratamiento gentil de la tierra que los ve nacer, proporcionando a cada uno de ellos el cuerpo, el color, la textura y el aroma que los caracterizan.



Con vinos que se destacan en su color, por un amplio abanico cromático que recorre desde el rojo más intenso al amarillo verdoso.



Es el caso de Llanos y Salgado, Vinícola Portezuelo, Rodrigo Villagra y Lomas de Lonquén, cuatro empresas arraigadas por generaciones a estas tierras, han mezclado sus conocimientos familiares ancestrales, la generosidad de estos dominios y tecnologías disponibles, para desarrollar productos vinícolas únicos, con características propias y personales, que no obstante provenir de la misma zona, hacen de cada una de ellas una creación señera que imprime en el paladar de quienes lo saborean, marcadas diferencias que los hacen irremplazables a la hora de disfrutar de una comida típica, una conversación entre amigos o simplemente un momento de diversión.



Con vinos que se destacan en su color por un amplio abanico cromático que recorre desde el rojo más intenso al amarillo verdoso; en su aroma por fragancias que transitan desde los frutales ácidos a dulces, herbales a leñosos y texturas que peregrinan desde lo áspero hasta lo casi etéreo, estos productores portezuelanos forman parte de quienes han escudriñado los secretos más profundos de la tierra y han sido capaces de extraer de su seno los frutos más dulces, origen de extractos que por su sabor, fragancia y cuerpo casi acarician la fantasía.





Sociedad Vinícola Portezuelo

Vinos que crean historia



Con un generoso sol que se derrama cada día en sus tierras, Portezuelo en sus inicios fue una basta posesión agrícola, que dio origen al nombre de la comuna y su fundador fue **Rodrigo Alejandro Martel De Durand**, por lo que el lugar lleva el apellido de su propietario **Portezuelo Durand**. Datos históricos señalan que desde 1700, están presentes en estas heredades miembros de la familia, quienes vivían y creaban lazos con otras del sector del Itata.

Se conoce, por registros de la Congregación Jesuita, que el territorio comprendido entre el río Maule hasta el Itata y Ñuble era una demarcación de los indios denominados Chiquillanes, los que a su vez, eran posesiones de esta orden, llegada a Chile en 1593 en misión evangelizadora y apostó-



VIÑA
TRINCHERAS
de QUILO

lica entre los aborígenes; los que les enseñaron, incluso, el laboreo de las tierras y a los cuales se les adjudica el cultivo de las primeras cepas vineras llegadas a estas tierras.

El nombre de Portezuelo se asocia a lugar de resguardo, cobijo y protección de la misma forma se le asocia a refugio, posada, descanso en el camino, en definitiva el lugar donde al amparo de las montañas nace el más noble de los vinos de la Provincia de Ñuble.

Así la Comuna de Portezuelo, Puerta de los Vientos, ha visto crecer en su seno la historia del vino y la visión de un grupo de amigos, que amantes de su tierra y sus costumbres, han querido plasmar su tradición en la elaboración de mostos de una calidad única e irrepetible.

Bendecida por la naturaleza, estas tierras del Itata de la Provincia de Ñuble, han demostrado poseer entre sus cualidades, todas las necesarias para establecer en ellas cultivos de uva de gran calidad, capaces de producir caldos que son ideales para desarrollar aromas, sabores y texturas vinícolas que son irreproducibles en otras zonas del país.

Esto inspiró a Vinícola Portezuelo ha concebir la idea de alcanzar con sus vinos un grado de exquisitez que les haga merecedores





del reconocimiento que alcanzan sólo algunos productores que se atreven a tomar este largo camino que significa la elaboración de mostos que son apreciados por los más exigentes paladares a nivel nacional y mundial.

Tomar una fantasía y convertirla en realidad es sólo dispensa de algunos que se aventuran en estos misteriosos caminos de lograr la perfección, alcanzar la gloria es sólo el privilegio de quienes son persistentes en dicho camino.

Como misión se han propuesto alcanzar mercados que desconocen la calidad de los caldos obtenidos en las tierras de Portezuelo. Respetar los procesos tradicionales de preparación y envasado e involucrarse activamente en todos los asuntos que implica su elaboración de los mejores mostos, es su compromiso.



Entre sus vinos encontramos:

Vino Trincheras de Quilo

Castizo en sus variedades Moscatel, Mission-Cabernet, Cabernet Sauvignon

Vinos con un dulce natural muy propio de las uvas de su clase, poseen un hermoso color que varía desde el amarillo pajizo al rojo rubí con gran potencial aromático y muy elegante en nariz.

Con cuerpo y estructura al paladar, gran frutuosidad y delicadeza, desarrollan un perfume floral con ciertas trazas a diferentes frutas que les entregan una fragancia que evoca suaves aromas en la brisa del atardecer.

Se recomiendan para una variedad de comidas tanto tradicionales como exóticas o aperitivos.





Estos son nuestros productos

Vino Trincheras de Quilo

Trincheras Mission Cabernet 700cc.

Trincheras Moscatel de Alejandría 700cc.

Trincheras Dulce Asoleado 700cc.

Trincheras tipo Late Harvest, Cepa Moscatel 375cc.

Trincheras tipo Late Harvest, Cepa País 375cc.,

Castizo, Cabernet Sauvignon, 750cc.





Lomas de Lonquén

La fantasía de los nuevos vinos

Al amparo de las dadivosas tierras de Ninhue, bendecidas por un entorno mágico de abundante sol, Lomas de Lonquén, imagina y crea los más fantásticos mostos que surgen de una tierra asombrosa, que desde sus profundidades vierte sobre las parras la energía valiosa para que crezcan desde su seno los frutos más dulces, origen de extractos que por su sabor, fragancia y cuerpo casi acarician la fantasía.

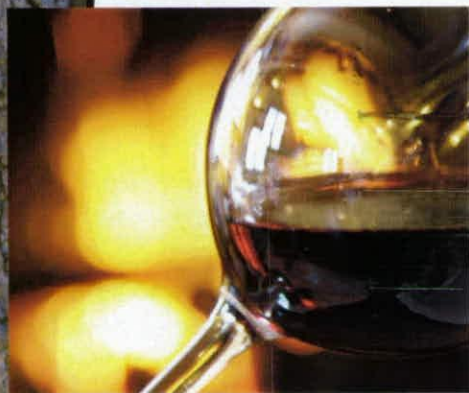




Imaginada a principios de los años 1900, por Don Juan Fernández, a su llegada a estas heredades y llevada al siglo XXI, por Mario Fernández de la Torre, nieto de este visionario viti-vinicultor, esta elaboradora y envasadora de vinos se ha convertido en un centro de creación de las más diversas mixturas de caldos vinícolas, capaces de cautivar y sorprender a un mercado altamente exigente, demandante de una calidad y pureza en sus vinos, y que reclama de los productores procesos más limpios, armoniosos, equilibrados y sustentables con el medio ambiente.

La búsqueda permanente de estos sueños ha sido la inspiración de quienes escudriñan los más escondidos y esquivos secretos de la naturaleza, que en su afán por aferrarlos son capaces de saltar las barreras establecidas y arriesgarse a explorar mundos desconocidos que en algunas ocasiones develan sus secretos y entregan mezquinamente una señal que permite el nacimiento de un nuevo sabor para el deleite de quienes aprecian el buen vino.





Estos conocimientos, por afortunados designios de la naturaleza, ha sido capaz de alcanzarlo este joven empresario, que en su mística búsqueda de la perfección, ha sido capaz de dar nacimiento a caldos que han enamorado a sus consumidores y le han exigido seguir más allá, desarrollando nuevas técnicas que le permitan depurar aún más su arte.

El compromiso de Lomas de Lonquén es producir vinos de calidad, donde se conjuguen el proceso de saber hacer, la experiencia, el conocimiento especializado y un toque de fantasía, entregando de esta forma a sus clientes un vino de excelencia.

Sus vinos:

Vinos de colores muy intensos, poseen aromas frutales por el envejecimiento en barricas de encina o roble.

De gran personalidad y persistencia al paladar resultan voluminosos y balanceados en la boca, con un sabor firme y agradable.

Vinos recomendados para acompañar carnes rojas y blancas; también con quesos o pastas.

De gran personalidad y persistencia al paladar sus vinos resultan voluminosos y balanceados en la boca, con un sabor firme y agradable.





Estos son nuestros productos

Vinos Aureas

Entre sus vinos encontramos:

Aurea Sanguina, Cabernet Sauvignon 750cc

Aurea Púrpura, Syra 750cc.

Aurea Lacrima, Vino Blanco. 500 y 750 cc.





Rodrigo Villagra Generoso vino de nuestra tierra

Rodeado de una belleza asombrosa, Portezuelo ha sido entregada a las manos de la naturaleza, quien en su generosidad ha querido ofrecer a esta tierra que la cobija, los más abundantes rayos del sol, las más ricas tierras.

Esto ha permitido que los cultivos de vides produzcan mostos con un color digno de las paletas cromáticas del pintor más excelso y de un sabor incomparable digno de las mesas más exigentes.

En este entorno, la empresa vinícola de propiedad de Rodrigo Villagra Puentes, heredero de las tradiciones más puras que fueran confiadas por sus antepasados.



de vinos, ha desarrollado sabores, aromas y texturas que han trascendido las fronteras de su natal Portezuelo, alcanzando el reconocimiento y la confianza de distribuidores del sur y centro del país.

Conocedor profundo de la naturaleza humana, ha sabido cultivar fecundas relaciones con sus representantes, quienes han sido capaces de transmitir los gustos y tendencias de los consumidores de sus vinos.

Con esto ha logrado entregar a cada cliente, sabores diferenciados que le permiten identificarse con productos definidos y desarrollar con el mosto una suerte de intimidad, garantizando con ello que el producto es y será

siempre de la calidad exigida por los compradores.

Esta empresa familiar ha definido su misión como una tarea permanente de modernización y crecimiento, con lo cual ofrece a sus consumidores, nuevas alternativas de elaboración y envasado, manteniendo la calidad en sus caldos, ampliando su mercado y buscando nuevas presentaciones, para hacerlos más atractivos al paladar y la vista.





Empresa familiar
que ha definido su
misión como una
tarea permanente de
modernización y
crecimiento.

Sus Vinos

Mostos muy ligeros y balanceados pero con sabores claros; se siente su fortaleza en el paladar y terciopelado en el resto de la cavidad bucal, deja un recuerdo suave y sutil, lo que lo hace fácil de beber y apreciar.

Muy recomendado para acompañar carnes rojas bien condimentadas; también con quesos fuertes.





Estos son nuestros productos

Vinos Don Tomás Rodrigo Villagra

Don Tomás Cabernet Sauvignon	750cc.
Don Tomás Moscatel	750cc.





Llanos y Salgado De lo profundo de la tierra nace el vino

Portezuelo, lugar tocado por los dorados rayos del sol que penetran en la profundidad de la tierra y le entregan a las vides, toda la energía vital para desarrollar en su interior, los preciados caldos desde donde nacen los más gustosos vinos de esta tierra de la Provincia de Ñuble.

Hijo de tan nobles padres, los mostos preparados por Llanos y Salgado han encontrado en esta mixtura perfecta de calor, humedad y nutrientes la base para desarrollar productos de calidad superior que son preparados con procesos tradicionales, fruto de la experiencia acumulada por generaciones de productores y cosecheros de las uvas de esta zona.

Alcanzar los atributos que hagan de un vino el preferido por los consumidores, resulta un trabajo que demanda el compromiso y el amor





suficientes como para invertir tiempo en buscar los equilibrios precisos que determinen los aromas, sabores, intensidades, colores y texturas necesarios que los parroquianos exigen.

A favor se encuentra el tiempo, que parece haberse detenido en este lugar del mundo y puesto a disposición de quienes crean estos licores deliciosos, la serenidad, quietud y reposo necesarios para concebir los vinos que entregan sensaciones que deleitan y satisfacen los paladares más exigentes y que acompañan gustosas nuestras tradicionales comidas, que hacen que escanciarse estos mostos en medio de la naturaleza, no tenga comparación.

La afirmación como una empresa familiar que busca alcanzar el reconocimiento por sus productos de calidad, es la misión que se han propuesto, sin olvidar que el arraigo que sienten estos empresarios por estas tierras que

les han sido generosas busca, además, lograr que su trabajo sea puerta de entrada para conocer Portezuelo y con eso darle a la comuna un impulso que les permita desarrollarse como polo turístico y vinícola en la región.





Sus vinos :

Puros, de cepas de cabernet sauvignon, merlot y moscatel, mostos de sabor marcado, con cuerpo medio y propiedad, se bebe con confianza ya que presenta al final un dejo agradable que asegura una persistencia del gusto en el paladar.



Busca lograr que su trabajo sea puerta de entrada para conocer Portezuelo y con eso darle a la comuna un impulso que les permita desarrollarse como polo turístico y vinícola en la región.



Estos son nuestros productos

Vinos Maulén

Vino Tinto Maulén

Vino Blanco Maulén



Solicite los productos, en el siguiente sitio:

www.saboresdeñuble.cl

www.saboresdenuble.cl



*El presente catálogo expone los
productos de cuatro empresas vinícolas del
Valle del Itata, comuna de Portezuelo,
en la provincia de Ñuble,
financiado por el Fondo de Innovación Agraria
(FIA) por medio de un proyecto de
Innovación en Marketing Agroalimentario,
y asesorados por el
Centro de Gestión Empresarial de Ñuble
(CEGE Ñuble).*



Vinícola Portezuelo



Castizo

Cabernet Sauvignon
Valle del Itata-Portezuelo

VINA
TRINCHERAS
de QUILO

Cont. Neto: 750 cc.
12 G.L.

Elaborado y Envasado en origen por Vinícola Portezuelo Ltda.
Ñuble • Región del Bio Bio

VINA
TRINCHERAS
de QUILO

El Nacimiento de la Patria en las Tierras del Vino
El amanecer atornasolado del 19 de marzo de 1814, besaba suavemente las cadenciosas lomas del Valle del Itata, en la rivera sur del Río Itata. En explosión de colores azul-dorados, se divisa en el horizonte el batallón patriota que toma rumbo al encuentro con la independencia de Chile. Forzado al enfrentamiento, sin dudar un instante, nuestro Padre de la Patria a la cabeza de sus tropas, se lanza en búsqueda de la inmortalidad que alcanza en el sector de Quilo, cuando al enfrentar la superioridad numérica de las tropas realistas, se atrinchera, logrando que estas retrocedan y huyan frente a la fuerza avasalladora del ímpetu libertario.

Castizo
Cabernet Sauvignon

Vino de pureza y linaje de nobleza, Castizo, es un mosto de tradición y costumbres enraizadas en las tierras de Portezuelo. De buen origen, elaborado de manera artesanal a partir de los mejores frutos entregados por las vides, posee un gran cuerpo y estructura al paladar, desarrollando un perfume floral con ciertas trazas a diferentes frutas que les entregan una fragancia que evoca suaves aromas en la brisa del atardecer.

Elaborado y Envasado en origen por Vinícola Portezuelo Ltda.

Vinícola Portezuelo



TRINCHERAS
Mission Cabernet



Cont. Neto: 750 cc.
12,5 G.L.

Elaborado y Envasado en origen por Vinícola Portezuelo Ltda.
Ñuble • Región del Bío Bío



TRINCHERAS
de QUILO

El Nacimiento de la Patria en las Tierras del Vino

El amanecer atornasolado del 19 de marzo de 1814, besaba suavemente las cadenciosas lomas de Ranquil, en la rivera sur del Río Itata. En explosión de colores azul-dorados, se divisa en el horizonte el batallón patriota que toma rumbo al encuentro con la independencia de Chile. Forzado al enfrentamiento, sin dudar un instante, nuestro Padre de la Patria a la cabeza de sus tropas, se lanza en búsqueda de la inmortalidad que alcanza en el sector de Quilo, cuando al enfrentar la superioridad numérica de las tropas realistas, se atrinchera, logrando que estas retrocedan y huyan frente a la fuerza avasalladora del ímpetu libertario.

TRINCHERAS
Mission Cabernet

Vino de color rojo rubi de mediana intensidad con toques tejosos, con aromas a frutas rojas y especias como el café y pimienta. Boca balanceada y taninos ligeros maduros con final agradable. Se recomienda con carnes y quesos a temperatura entre 16 y 18°C.



Elaborado y Envasado en origen por Vinícola Portezuelo Ltda.

Mario Fernández de la Torre



*Aurea
Púrpura*

SYRHA

VALLE DEL ITATA
PORTEZUELO

13° GL.

750 CC.



Aurea Púrpura, vino Syrha de un color rojo granate profundo con algunos tonos azulados y violetas, posee el perfume frutal que recuerda a moras y arándanos y, a cierto frescor interesante y agradable del aroma floral e intensamente terroso que rememora las suaves tardes del campo.

De gran personalidad y persistencia al paladar resulta voluminoso y balanceado en la boca, con un sabor firme, que permite al final de la cata un gusto sostenido y agradablemente intenso al paladar.

Ideal para acompañar platos más bien fuertes como el cordero, su temperatura ideal fluctúa entre los 16 y 18 grados.

Mario Fernández de la Torre



Aurea Sanguinea

CABERNET SAUVIGNON

VALLE DEL ITATA

13° GL.

300 CC.

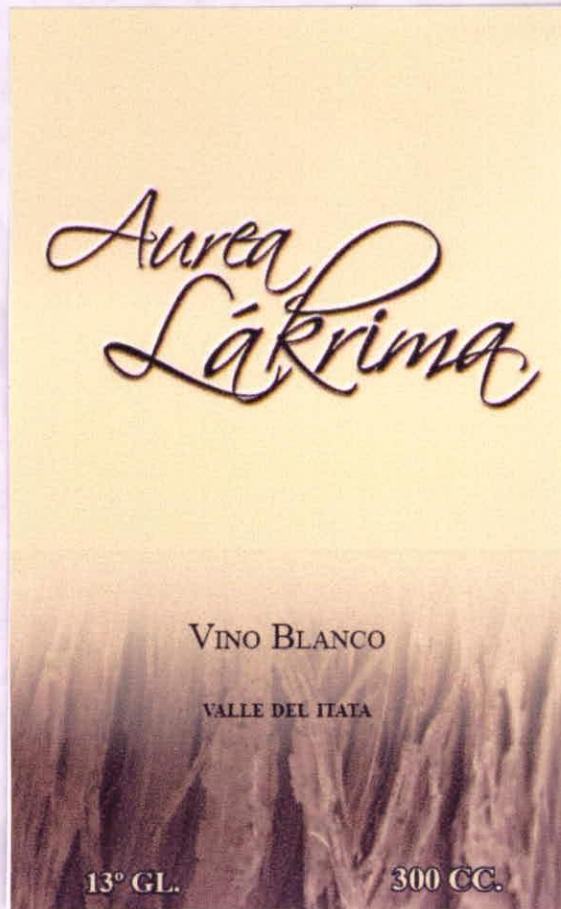


Aurea Sanguinea, vino Cabernet Sauvignon de color rojo rubí intenso con algunos matices violetas, posee el aroma de las frutas rojas, como la guinda y la frutilla, gozando de una suave fragancia vainillosa producto de su envejecimiento en barricas de encina o roble que con el tiempo puede llegar a transformarse en un leve y característico sabor herbáceo.

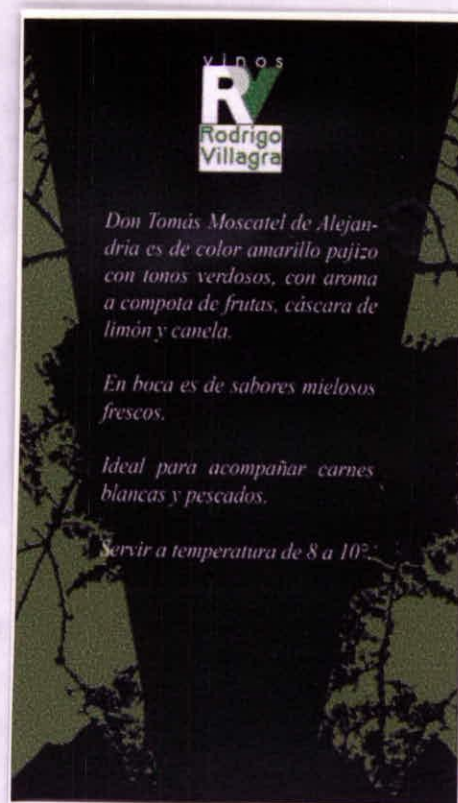
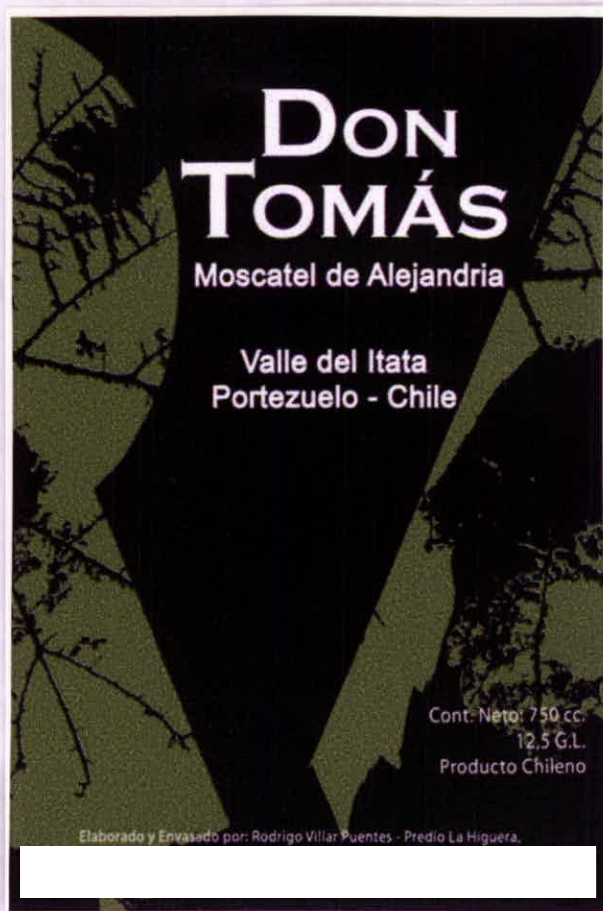
Con un gusto al paladar muy vigoroso encontramos un cierto dejo ácido que se convierte al final de su cata en un sabor fresco y persistente.

Ideal para acompañar carnes rojas bien condimentadas, como vacuno o cordero, podemos también apreciarlo con quesos fuertes como el Roquefort o la línea de quesos manchegos.

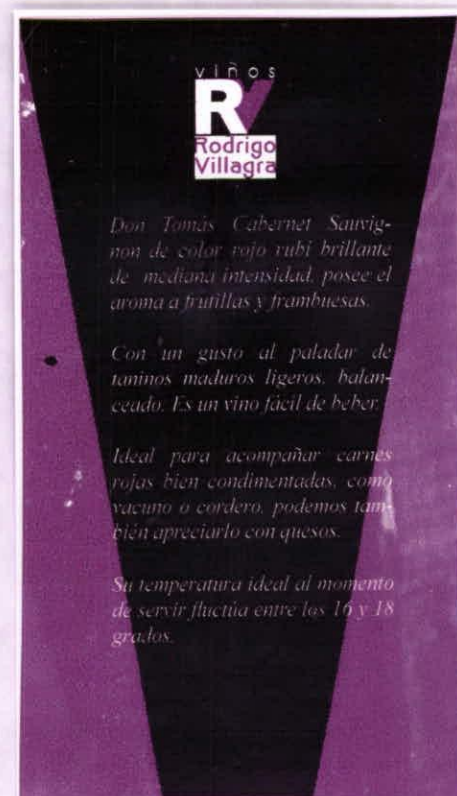
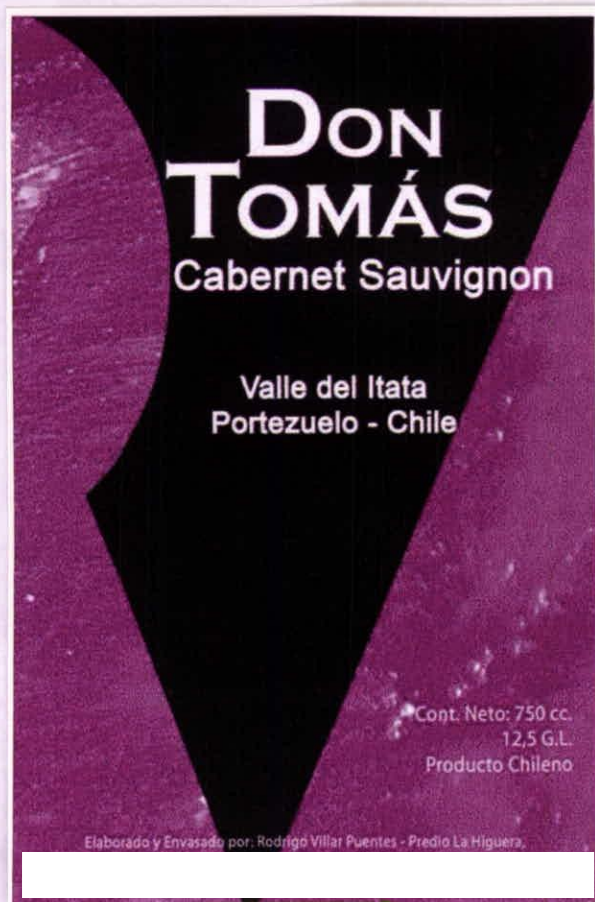
Mario Fernández de la Torre



Rodrigo Villagra



Rodrigo Villagra



Llanos y Salgado Ltda.



Maulén

Cabernet Sauvignon



Valle del Itata-Portezuelo

750 cc.

12 G.L.

Envasado en origen por Llanos y Salgado.
Ñuble • Región del Bío Bío



Maulén Cabernet Sauvignon, de color rojo rubí profundo y tonos tejosos, aroma a buenos berries como la frutilla, el arándano y las moras, acompañado de tonos especiados como la pimienta negra y el chocolate.

En boca es amable, de suaves taninos lo que lo hace ser un vino redondo, ideal para acompañar quesos fuertes y carnes rojas o platos condimentados. Se recomienda servir a una temperatura de 13 a 15°C luego de 10 a 15 minutos de aireación.



Llanos y Salgado Ltda.



Maulén

Moscatel de Alejandría



Valle del Itata-Portezuelo

750 cc.

12 G.L.

Envasado en origen por Llanos y Salgado.
Ñuble • Región del Bío Bío



De color amarillo pajizo con tintes verdes, presenta nota aromáticas a duraznos y melones maduros.

En boca es fresco con ligeros toques dulces, por lo que se recomienda servir como aperitivo o acompañando carnes blancas o pescados suaves a una temperatura de 8 a 12 °C.

