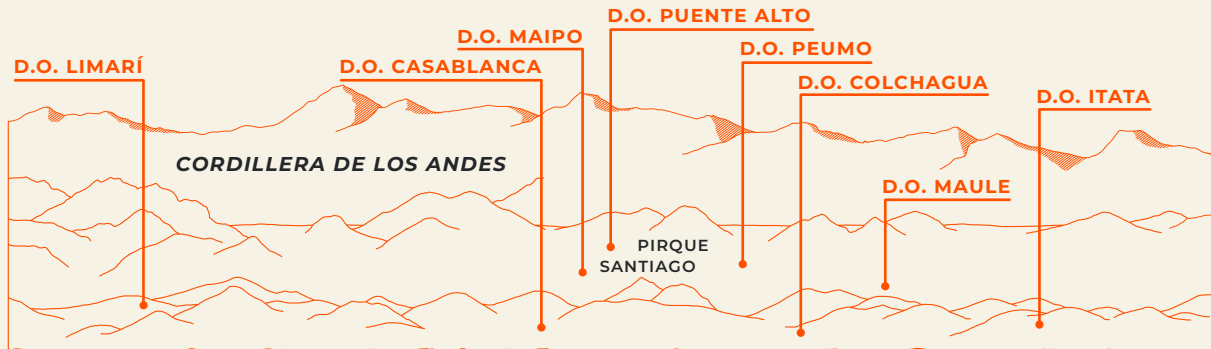


BODEGA 1883

CONCHA Y TORO



OCÉANO PACÍFICO

ORIGEN	VINOS	1/2 COPA 60 ml	1 COPA 120 ml	BOTELLA 750 ml
<p>D.O. LIMARÍ</p> <p>Ubicados en el norte de Chile, los viñedos Quebrada Seca y San Julián se sitúan a 190 msnm, a menos de 30 kilómetros del océano Pacífico. La marcada influencia marítima, junto con suelos rocosos ricos en carbonato de calcio y arcilla, da origen a vinos de gran frescura, estructura y mineralidad, con una atractiva nota salina que refleja fielmente su terroir.</p>	<p>AMELIA Chardonnay Pinot Noir</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Chardonnay Pinot Noir</p>	<p>\$ 4.800 \$ 4.300</p> <p>\$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 6.800 \$ 6.300</p> <p>\$ 4.500 \$ 4.500</p>	<p>\$ 40.000 \$ 35.000</p> <p>\$ 18.000 \$ 18.000</p>
<p>D.O. CASABLANCA</p> <p>El viñedo Los Boldos se encuentra en el sector más frío del valle de Casablanca, a 280 msnm y a solo 18 km del océano Pacífico. La marcada influencia marítima, junto con suelos coluviales y graníticos con arcillas rojas y rocas fragmentadas, favorece la elaboración de vinos de alta calidad, con gran frescor y excelente acidez.</p>	<p>TERRUNYO Sauvignon Blanc</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 6.500</p>	<p>\$ 35.000</p>
<p>D.O. PUENTE ALTO</p> <p>Los viñedos Don Melchor (600 msnm) y El Mariscal (650 msnm), en la DO Puente Alto, ribera norte del río Maipo, se benefician de la influencia andina y de suelos aluviales de gravas, arenas y arcillas de origen andino. Estas condiciones excepcionales consolidan a Puente Alto como uno de los mejores terroirs para Cabernet Sauvignon de alta gama, dando origen a vinos elegantes y expresivos.</p>	<p>DON MELCHOR Cabernet Sauvignon</p> <p>DM/01 Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Heritage, Ensamblaje</p>	<p>\$ 26.000</p> <p>\$ 5.500</p>	<p>\$ 50.000</p> <p>\$ 9.000</p>	<p>\$ 290.000</p> <p>\$ 172.000</p> <p>\$ 46.000</p>
<p>D.O. MAIPO ANDES</p> <p>Los viñedos Quinta de Maipo y Pírcue, ubicados a 420 y 620 msnm respectivamente, se extienden a lo largo de la ribera sur del río Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes. La marcada oscilación térmica entre el día y la noche, sumada a las características pedregosas de sus suelos, da como resultado vinos con taninos redondos, complejos y elegantes.</p>	<p>ELIXIR Cabernet Sauvignon</p> <p>THE MASTER Cabernet Sauvignon</p> <p>THE ICON Cabernet Sauvignon</p> <p>TERRUNYO Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Gold, Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon Syrah</p>	<p>\$ 13.500 \$ 7.000 \$ 21.000 \$ 4.500 \$ 3.500 \$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 23.500 \$ 10.000 \$ 32.000 \$ 6.500 \$ 5.000 \$ 4.500 \$ 4.500</p>	<p>\$ 138.000 \$ 58.000 \$ 196.000 \$ 35.000 \$ 26.000 \$ 18.000 \$ 18.000</p>
<p>D.O. PEUMO</p> <p>El viñedo de Peumo está ubicado a 170 msnm y se extiende a lo largo del río Cachapoal, en las terrazas de la cordillera de la Costa, dentro de la Denominación de Origen Peumo. Se caracteriza por la influencia del río y por sus suelos aluviales y coluviales —una mezcla de arcilla, limo y arena—, que dan lugar a vinos complejos, largos y frescos.</p>	<p>CARMÍN DE PEUMO Carmenere</p> <p>TERRUNYO Carmenere</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Blue, Carmenere Carmenere</p> <p>THE WINE Carmenere</p>	<p>\$ 13.000 \$ 4.500 \$ 3.500 \$ 3.000 \$ 2.500</p>	<p>\$ 23.000 \$ 6.500 \$ 5.000 \$ 4.500 \$ 3.500</p>	<p>\$ 137.000 \$ 35.000 \$ 26.000 \$ 18.000 \$ 12.500</p>

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO

ORIGEN	VINOS	1/2 COPA 60 ml 	1 COPA 120 ml 	BOTELLA 750 ml 
D.O. COLCHAGUA El viñedo Ucúquer, a 170 msnm en la ribera sur del río Rapel y a 15 km del Pacífico, combina influencia marina y fluvial. Sus suelos graníticos y franco arcillosos dan vinos blancos minerales, frescos y de gran longitud. El viñedo Palo Santo, a 180 msnm en la ribera sur del río Tinguiririca, posee suelos coluviales de origen granítico que permiten producir tintos frutales, sedosos y de taninos delicados.	THE WINE Sauvignon Blanc Cabernet Sauvignon	\$ 2.500 \$ 2.500	\$ 3.500 \$ 3.500	\$ 12.500 \$ 12.500
	LATE HARVEST Sauvignon Blanc Rosé MARQUES DE CASA CONCHA Merlot	\$ 2.300 \$ 2.300 \$ 3.000	\$ 3.000 \$ 3.000 \$ 4.500	* \$ 6.000 * \$ 6.000 \$ 18.000
D.O. ITATA El viñedo se encuentra en la zona de Trehuaco, en la ribera norte del río Itata, a menos de 20 km en línea recta del océano Pacífico. La cercanía al mar, junto con los suelos de origen aluvial —compuestos por arcilla y arena—, permite obtener vinos delicados, frescos, minerales y de buena persistencia en boca.	MARQUES DE CASA CONCHA Cinsault Rosé	\$ 3.000	\$ 4.500	\$ 18.000

 Casillero del Diablo	VINOS	1/2 COPA 60 ml 	1 COPA 120 ml 	BOTELLA 750 ml 
	RESERVA PRIVADA Cabernet Sauvignon Carmenere DEVILS COLLECTION Brut - Espumante	\$ 2.500 \$ 2.500 \$ 2.300	\$ 3.500 \$ 3.500 \$ 3.000	\$ 11.500 \$ 11.500 \$ 9.000

OTRAS VIÑAS	VINOS	1/2 COPA 60 ml 	1 COPA 120 ml 	BOTELLA 750 ml 
VIÑA ALMAVIVA Elaborado a partir de las mezclas clásicas de Bordeaux, en el cual predomina la variedad Cabernet Sauvignon, este vino proviene de la D.O. Puente Alto. Se caracteriza por su excepcional elegancia y complejidad.	ALMAVIVA Cabernet Sauvignon	\$ 31.000	\$ 55.000	\$ 322.000
	EPU Cabernet Sauvignon	\$ 8.000	\$ 12.500	\$ 69.000
VIÑA CONO SUR Pinot Noir ícono de Viña Cono Sur, proveniente del valle de Casablanca, presenta una mezcla de frutos rojos y del bosque. Es un vino elegante, de gran concentración y con una acidez vibrante y muy atractiva.	OCIO Pinot Noir	\$ 5.500	\$ 9.000	\$ 46.000
	SILENCIO Cabernet Sauvignon	\$ 8.000	\$ 12.500	\$ 69.000
VIÑA EMILIANA Ícono de Emiliana, este ensamblaje orgánico y biodinámico, proveniente del valle de Colchagua, destaca por su gran expresión frutal y floral, con elegantes toques especiados.	COYAM Ensamblaje	\$ 4.500	\$ 6.000	\$ 25.000
VIÑA TRIVENTO Gran exponente de la clásica cepa argentina Malbec, cuyos viñedos se ubican a 980 msnm en la Denominación de Origen Luján de Cuyo. Destaca por su suavidad, redondez y agradables notas de especias dulces.	GOLDEN Cabernet Sauvignon	\$ 3.000	\$ 4.500	\$ 19.000
	GOLDEN RESERVE Malbec	\$ 3.000	\$ 4.500	\$ 19.000
	GAUDEO Malbec	\$ 4.500	\$ 6.500	\$ 34.000