



*Importadora e Distribuidora de  
Vinhos e Espumantes!*

Catálogo 2021 - Chile

# Camino del vino





Los Valles Wines se formo el año 2016, cuando detectamos en los diferentes mercados donde se comercializan los vinos chilenos la gran necesidad de nuestros clientes de poder abastecerse con vinos de buena calidad – precio y contar con un optimo servicio en los rangos de precios en donde mas rotación tienen los vinos de nuestro país.

Hoy nos especializamos en dar soluciones únicas y la medida de nuestros clientes según sus requerimientos y los ayudamos a ser exitosos en sus puntos de venta y este enfoque se convirtió en nuestra misión.

Nuestros principales mercados son Brasil, USA, Reino Unido, Ecuador, Kenia y Holanda. En donde nuestros vinos se encuentran comercializándose con gran éxito.

Viñedos de 15 a 30 años de edad en sistema de conducción tipo espaldera vertical y tipo de cosecha mecánica (varietal) y tipo de cosecha manual con doble selección (reserva e gran reserva) del Valle Central, Conchagua e San Antonio.

## Camino del Vino Cabernet Sauvignon



<b>Conteúdo</b>	750ml e 375ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Vinificação</b>	As uvas são colhidas manualmente em abril depois de terem atingido a maturidade ideal. O mosto é fermentado em seguida, em tanques de aço inox com leveduras selecionadas em temperaturas que variam de 28° a 30°C (82° a 86°F) por sete dias. A fim de extrair sua característica frutada, o vinho é então deixado a macerar durante cinco dias. Finalmente, o vinho é envelhecido em tanques de aço inoxidável por três meses antes de ser engarrafado e lançado para diferentes mercados.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	D.O. Vale Central
<b>Produtor</b>	Los Valles
<b>Temperatura</b>	Servir entre 12°C e 15°C
<b>Notas de Prova</b>	O Camino del Vino Cabernet Sauvignon com taninos maduros e macios, destacam-se a cor rubi, aromas de frutos vermelhos e notas delicadas de especiarias. Ideal para acompanhar carnes vermelhas e legumes.

## Camino del Vino Carmenere

<b>Conteúdo</b>	750ml e 375ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Carmenere
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Vinificação</b>	As uvas são colhidas manualmente em abril depois de terem atingido a maturidade ideal. O mosto é fermentado em seguida em tanques de aço inox com leveduras selecionadas em temperaturas que variam de 28° a 30°C (82° a 86°F) por sete dias. A fim de extrair sua característica frutada, o vinho é então deixado a macerar durante cinco dias. Finalmente, o vinho é envelhecido em tanques de aço inoxidável por três meses antes de ser engarrafado e lançado para diferentes mercados.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	D.O. Valle Central
<b>Produtor</b>	Los Valles
<b>Temperatura</b>	Servir entre 12°C e 15°C
<b>Notas de Prova</b>	O Camino del Vino Carmenere com taninos maduros e macios, destacam-se a cor violeta, aromas de frutos vermelhos e notas delicadas de especiarias. Ideal para acompanhar carnes vermelhas e massas.



## Camino del Vino Chardonnay



<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Uva(s)</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Vinificação</b>	As uvas são colhidas manualmente no início da manhã, quando atingem a maturidade ideal. O mosto é decantado em baixas temperaturas entre 5° e 8° C (41° a 46° F) e fermentado em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas a temperaturas entre 14° e 16° C durante um período de vinte dias, permitindo a extração de seu aroma varietal. O vinho é então colocado em tanques de aço inoxidável durante três meses antes de ser engarrafado e lançado no mercado.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	D.O. Valle Central
<b>Produtor</b>	Los Valles
<b>Temperatura</b>	Servir entre 10°C e 12°C
<b>Notas de Prova</b>	O Camino del Vino Chardonnay, refrescante na boca, destaca-se pela cor amarelo palha, aromas de frutos tropicais com notas de pês e flores. Ideal para acompanhar salgados verdes, frutos do mar, ceviche e tartar de salmão.

## Camino del Vino Merlot

<b>Conteúdo</b>	750ml e 375ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Vinificação</b>	As uvas são colhidas manualmente em março, quando atingem a maturidade ideal. O mosto é então fermentado em tanques de aço inoxidável, durante sete dias com levedura selecionada, a temperaturas entre 28 ° a 30 ° C (82 ° e 86 ° F). A fim de extrair o vinho é submetido a frutado macerar durante 5 dias. Finalmente, o vinho é envelhecido em tanques de aço inoxidável por três meses antes de ser engarrafado e lançado nos diversos mercados.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	D.O. Valle Central
<b>Produtor</b>	Los Valles
<b>Temperatura</b>	Servir entre 16°C e 18°C
<b>Notas de Prova</b>	O Camino del Vino Merlot é um vinho com intensa cor vermelho rubi. Destaca-se por sua marcante presença de frutas frescas e cerejas silvestres. Um vinho de paladar e corpo delicado, elegante e aveludado.



## Camino del Vino Rose Cabernet Sauvignon



<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Rosé
<b>Uva(s)</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Vinificação</b>	As uvas são colhidas manualmente no final de abril, quando chegam a maturação ideal. Em seguida, as uvas são submetidas a uma maceração a baixas temperaturas, durante 12 horas. Subsequentemente, o sumo é separado das suas peles e purificação para se obter uma fermentação limpo. Em seguida, o mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, durante 20 dias, com seleção e a temperaturas entre 14 ° a 16 ° C de levedura (57 ° a 61 ° F). Finalmente, o vinho é envelhecido em tanques de aço inoxidável de 3 meses antes de ser engarrafado.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	D.O. Valle Central
<b>Produtor</b>	Los Valles
<b>Temperatura</b>	Servir entre 6°C e 8°C
<b>Notas de Prova</b>	O Camino del Vino Rose Cabernet Sauvignon, refrescante na boca, destaca-se pela linda e brilhante cor rosa, aromas de frutos vermelhos com notas cítricas e minerais. Ideal para acompanhar saladas verdes, queijos e tartares.

## Camino del Vino Sauvignon Blanc

<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Uva(s)</b>	Sauvignon Blanc
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Vinificação</b>	As uvas são colhidas manualmente no início da manhã em fevereiro depois de terem atingido a maturidade ideal. As uvas são prensadas para extrair o mosto, que é decantado em baixas temperaturas compreendidas entre 5° e 8°C (41° a 46°F). Em seguida, é fermentado em tanques de aço inoxidável por 20 dias, com leveduras selecionadas nas temperaturas que variam de 14° a 16°C (56° a 61°F), tempo necessário para extrair aromas. Finalmente, o vinho é envelhecido em tanques de aço inoxidável por três meses antes de ser engarrafado.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	D.O. Valle Central
<b>Produtor</b>	Los Valles
<b>Temperatura</b>	Servir entre 7°C e 10°C
<b>Notas de Prova</b>	O Camino del Vino Sauvignon Blanc tem uma tonalidade amarelo claro brilhante com reflexos verdes. Aroma intenso de limão, groselha e aspargos. Na boca é elegante, bem definido e com boa acidez. Ótimo acompanhamento para ostras e ceviches.



## Camino del Vino Reserva Cabernet Sauvignon



**Conteúdo** 750ml e 375ml  
**Tipo** Tinto  
**Uva(s)** Cabernet Sauvignon  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Vinificação** As uvas são colhidas manualmente em abril depois de terem atingido a maturidade ideal. A fim de extrair cor e aroma do mosto, ele é submetido a uma maceração a baixas temperaturas, por três dias. Em seguida, é fermentado em tanques de aço inoxidável por sete dias, com leveduras selecionadas nas temperaturas que variam de 26° a 28°C (79° a 82°F). Para extrair o seu frutado vinho, é submetido a uma segunda maceração durante 10 dias. Posteriormente, 50% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante seis a oito meses.

**País** Chile  
**Região** D.O. Valle Central  
**Produtor** Los Valles

**Temperatura** Servir entre 16°C e 18°C

**Notas de Prova** O Camino del Vino Reserva Cabernet Sauvignon de cor vermelho rubi intenso tem aromas de frutos maduros, cedro e regaliz (alcaçuz). Na boca é suculento e redondo com taninos elegantes e firmes. Ideal para acompanhar carnes vermelhas costela de porco assada e grelhados.

## Camino del Vino Reserva Carmenera

**Conteúdo** 750ml e 375ml  
**Tipo** Tinto  
**Uva(s)** Carmenera  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Vinificação** As uvas são colhidas manualmente em abril depois de terem atingido a maturidade ideal. A fim de extrair cor e aroma do mosto, ele é submetido a uma maceração pré-fermentação a baixas temperaturas, por três dias. Em seguida, é fermentado em tanques de aço inoxidável por sete dias, com leveduras selecionadas nas temperaturas que variam de 26° a 28°C (79° a 82°F). Para extrair o seu frutado vinho, é submetido a uma maceração durante 10 dias. Posteriormente, 50% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho durante seis a oito meses.

**País** Chile  
**Região** Vale Central  
**Produtor** Apaltagua

**Temperatura** Servir entre 16°C e 18°C

**Notas de Prova** O Camino del Vino Reserva Carmenera tem uma tonalidade roxa intensa. Do início ao fim, os toques de tabaco, e cerejas vermelhas e pretas se misturam, produzindo uma grande potência na boca. Possui um corpo generoso e suave com taninos amigáveis. É um vinho bem arredondado, com um final suculento e persistente. palato e aveludada.



## Camino del Vino Reserva Merlot

---



<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Vinificação</b>	As uvas são colhidas à mão no início de abril. Para extrair cor e aromas, a uva é desprovida de caule e o mosto é colocado em tanques de aço inoxidável, onde permanece por 4 a 6 dias durante uma maceração fria pré-fermentativa (abaixo de 10 ° C ou 50 ° F). Em seguida, a fermentação alcoólica dura sete dias, com leveduras selecionadas, entre 28 ° a 30 ° C (82 ° a 86 ° F). A fermentação maloláctica é feita em tanques de aço inoxidável. Em seguida, uma parte do vinho (entre 30-40%) é transferida para barricas de carvalho francês com dois a três anos de uso e é envelhecida por 5 a 6 meses. Finalmente, o vinho é misturado em tanques de aço inoxidável e continua de 3 a 4 meses.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale Central
<b>Produtor</b>	Apaltagua
<b>Temperatura</b>	Servir entre 16°C e 18°C
<b>Notas de Prova</b>	Vermelho com reflexos roxos, tem notas de framboesa e creme de cassis. O aroma é intenso, com toques de frutas frescas e um leve toque de especiarias. Na boca é elegante, com corpo médio. Os taninos são lisos e redondos, com carvalho apenas o suficiente para dar elegância e um acabamento persistente.

## Camino del Vino Reserva Pinot Noir

---

<b>Conteúdo</b>	750ml e 375ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Vinificação</b>	As uvas são colhidas manualmente, em março, após atingirem a maturidade ideal. A fim de extrair cor e aroma do mosto, ele é submetido a uma maceração pré-fermentação a baixas temperaturas, por 3 dias. Em seguida, é fermentado em tanques de aço inox por 10 dias, com leveduras selecionadas nas temperaturas entre 24° a 26°C (75° a 79°F). Posteriormente, 30% do vinho é envelhecido, 6 a 8 meses, em barricas de carvalho. Finalmente, é engarrafado e envelhecido por mais 6 meses.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	D.O. Vale del Aconcagua
<b>Produtor</b>	Los Valles
<b>Temperatura</b>	Servir entre 16°C e 18°C
<b>Notas de Prova</b>	Neste terroir encontramos uma Pinot mais generosa e frutada, mais cheia de “confeitos”, mas de corpo leve, excelente para harmonizar à mesa. Perfeito com pizza, macarronada, atum grelhado ou um bom sanduíche, isto porque tem muita fruta no paladar, com curta passagem por barricas.



## Camino del Vino Gran Reserva Carmenere

---

<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	93% Carmenere, 7% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Vinificação</b>	<p>As uvas são colhidas manualmente após atingirem maturidade ideal. A fim de extrair cor e aroma do mosto, ele é submetido a uma maceração a baixas temperaturas. Em seguida, é fermentado em tanques de aço inox por 7 dias, com leveduras selecionadas, nas temperaturas de 28° a 30°C. Para extrair o seu frutado vinho, é submetido a uma segunda maceração por 2 semanas. Posteriormente, 60% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho americano e francês, e 40% em tanques de aço inox.</p> <p>O vinho é envelhecido em carvalho de 10 a 12 meses. Finalmente, é engarrafado 6 meses antes do lançamento.</p>
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale de Colchagua
<b>Produtor</b>	Apaltagua
<b>Temperatura</b>	Servir entre 16°C e 18°C
<b>Notas de Prova</b>	De cor vermelha-violeta, brilhante e viva, se caracteriza por ser complexo, robusto e balanceado. Nele se destacam suculentas notas de framboesa e fino toque de tabaco. Possui uma notável combinação de frutas vermelhas maduras. Em boca, seu sabor final é longo e persistente.





**Alberto Siegel** foi um arquiteto alemão que construiu vários edifícios importantes e tradicionais em Santiago no século XX, incluindo a Reserva Federal do Chile. Seu filho era viticultor e passou parte de sua carreira no comando dos vinhedos de San Pedro. Alberto cresceu lá, literalmente no meio dos vinhedos. Mais tarde, ele estudou Agronomia e ganhou experiência trabalhando em algumas vinícolas na Alemanha. No Vale do Colchagua, há mais de 30 anos, Alberto Siegel cultivou os primeiros vinhedos no que hoje é o Vinhedo Siegel.

Hoje a Siegel tem mais de 700 hectares de vinhas plantadas e distribuídas em 7 fazendas estrategicamente localizadas desde o sopé da cordilheira dos Andes em Los Lingues, até as zonas mais costeiras como em Peralillo, e muito perto do Oceano Pacífico em Vale de Leyda.

Há dois anos a Siegel vem desenvolvendo diversas mudanças internas com a intenção de continuar melhorando sua qualidade e seus processos. Enólogos de prestígio foram incorporados para continuar o crescimento em qualidade e desenvolver uma linha Ultra Premium, implementar padrões de qualidade e um plano abrangente de sustentabilidade.

Em Colchagua existe uma combinação única de solo, clima e topografia para a produção de vinhos premium com identidade própria que refletem fielmente a expressão do seu terroir. De acordo com as características e estudos de clima e solo, variedades tradicionais foram plantadas em cada fazenda como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Carménere e Chardonnay.

Hoje estamos realizando uma análise profunda do terroir para segmentar nossos vinhedos, um exemplo é a nossa fazenda Los Lingues, onde encontramos mais de 60 tipos diferentes de solo. Considerando a topografia dos Los Lingues, este é um projeto arrojado e temos certeza de que encontramos as melhores condições naturais para produzir vinhos de qualidade superior. A combinação excepcional de solos rochosos com baixa fertilidade é excelente para variedades como Cabernet Sauvignon, Carignan, Petit Verdot e Granache. Os nossos solos argilosos e moderadamente profundos são ideais para Carménere, Syrah, Mourvèdre e Malbec.



## Entrevalle Cabernet Sauvignon

---

<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Vinificação</b>	Fermentação alcoólica entre 27°C e 29°C para obter melhor cor e estrutura. Fermentação maloláctica completa.

25% do vinho passa por 3 meses em carvalho francês.

<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale Central
<b>Produtor</b>	Siegel

<b>Temperatura</b>	Servir entre 16°C e 18°C
--------------------	--------------------------

<b>Notas de Prova</b>	Cor vermelho rubi intensa. No nariz apresenta notas de especiarias, frutas negras, e chocolate escuro. Na boca é redondo, com taninos suaves, aveludados, de boa acidez e excelente equilíbrio.
-----------------------	---

## Entrevalle Carmenere

---

<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Carmenere
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Vinificação</b>	Fermentação alcoólica entre 27°C e 29°C para obter melhor cor e estrutura. Fermentação maloláctica completa.

25% do vinho passa por 3 meses em carvalho francês.

<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale Central
<b>Produtor</b>	Siegel

<b>Temperatura</b>	Servir entre 16°C e 18°C
--------------------	--------------------------

<b>Notas de Prova</b>	Uma cor vermelha violácea intensa. No nariz apresenta notas de frutas negras, pimenta e leves notas de tostado. O paladar é de taninos suaves e boa persistência.
-----------------------	---





## Entrevalle Syrah

<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Vinificação</b>	Fermentação alcoólica entre 27°C e 29°C para obter melhor cor e estrutura. Fermentação maloláctica completa.  25% do vinho passa por 3 meses em carvalho francês.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale Central
<b>Produtor</b>	Siegel
<b>Temperatura</b>	Servir entre 16°C e 18°C
<b>Notas de Prova</b>	Cor vermelho violácea intensa. No nariz apresenta notas de frutas negras, pimenta e leves notas de tostado. Na boca é redondo, com taninos suaves e boa persistência.

## Entrevalle Gran Reserva Cabernet Sauvignon

<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Vinificação</b>	Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias, fermentação alcoólica a 27-29°C para uma melhor extração de polifenóis. Maceração pós-fermentativa por duas a três semanas. Parte do vinho é transferida para barris por 10 a 12 meses. O restante do vinho termina a sua fermentação maloláctica em reservatórios de aço inoxidável.  Envelhecido em carvalho francês por 10 a 12 meses.
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale Colchagua
<b>Produtor</b>	Siegel
<b>Temperatura</b>	Servir entre 16°C e 18°C
<b>Notas de Prova</b>	Cor vermelho rubi intensa, aroma complexo de ameixas negras, tabaco e canela. Muito boa concentração, na boca tem uma estrutura muito boa, taninos suaves e longa persistência.





## Entrevalle Gran Reserva Pinot Noir

<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva(s)</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Vinificação</b>	Maceração em frio por alguns dias antes da fermentação, fermentação alcoólica ocorrendo entre 24-28°C para a máxima extração da casca. Maceração posterior à fermentação por duas a três semanas conforme indicado na degustação do vinho para logo decantá-lo e separá-lo do mosto e das cascas. Fermentação maloláctica em tanques de aço inoxidável.

Envelhecido em carvalho francês de 5 a 8 meses.

<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale Leyda
<b>Produtor</b>	Siegel

<b>Temperatura</b>	Servir entre 13°C e 15°C
--------------------	--------------------------

<b>Notas de Prova</b>	Vinho de cor vermelha sutil, no nariz há abundância de notas de frutos vermelhos frescos, como morango e cereja; apresenta taninos suaves e boa acidez.
-----------------------	---

## Entrevalle Gran Reserva Viognier

<b>Conteúdo</b>	750ml
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Uva(s)</b>	Viognier
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Vinificação</b>	As uvas são colhidas no período da manhã para ter baixas temperaturas de fermentação entre 14° e 16°C. Quando a fermentação alcoólica finaliza, uma parte do vinho é mantida em um programa de movimento de borras. Uma vez que a mistura é feita, o vinho é clarificado, estabilizado por frio e depois filtrado por terra. Este vinho é filtrado por placa estéril e por membrana para garantir a estabilidade Microbiológica.

Uma parte do vinho passa por um período de envelhecimento em carvalho francês por 6 meses.

<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale Colchagua
<b>Produtor</b>	Siegel

<b>Temperatura</b>	Servir entre 10°C e 12°C
--------------------	--------------------------

<b>Notas de Prova</b>	Este Viognier tem uma cor amarelo pálido com tons de verdes, no nariz é intenso com notas intensas de pêsego branco, toranja e notas florais, no paladar é equilibrado, persistente e com uma excelente acidez.
-----------------------	---





*Importadora e Distribuidora de  
Vinhos e Espumantes!*

[www.wineway.com.br](http://www.wineway.com.br)

Telefone e Whatsapp: +55 21 99782-3686

Instagram: @winewaybr

Facebook: @winewaybrasil