



DONOSO *Group*
CHILE

BAJO TERRA

Wine of CHILE

D.O. VALLE DEL MAULE
VINO PREMIUM

The background of the entire page is a stylized topographic map. It features black contour lines of varying thicknesses that create a sense of depth and terrain. Scattered throughout the map are several solid black dots of different sizes, which could represent specific locations, peaks, or points of interest. The map is centered on a light gray background.

BAJO TERRA

Wine of **CHILE**

Las bases de una buena construcción son sus cimientos. Muchas riquezas se hayan en lo profundo: de las minas, de los ríos, de los hogares, de las personas... Siempre hay lecciones que aprender cuando uno vuelve a sus raíces, hacia su interior, buscando la fuerza, Bajo Terra.

BAJO TERRA *Wine of* CHILE

Bajo Terra, ubicada en el Valle del Maule, como viña se enfoca a la producción de vinos premium inspirados en la particularidad y variedad de los terroirs que componen sus campos mezclando de forma perfecta la tierra y la tecnología para crear vinos de alta calidad.



BAJO TERRA *Wine of CHILE*

D.O. VALLE DEL MAULE

LA CUNA DEL CARMENERE
EN EL NUEVO MUNDO

Cantidad de hectáreas: **123 has**

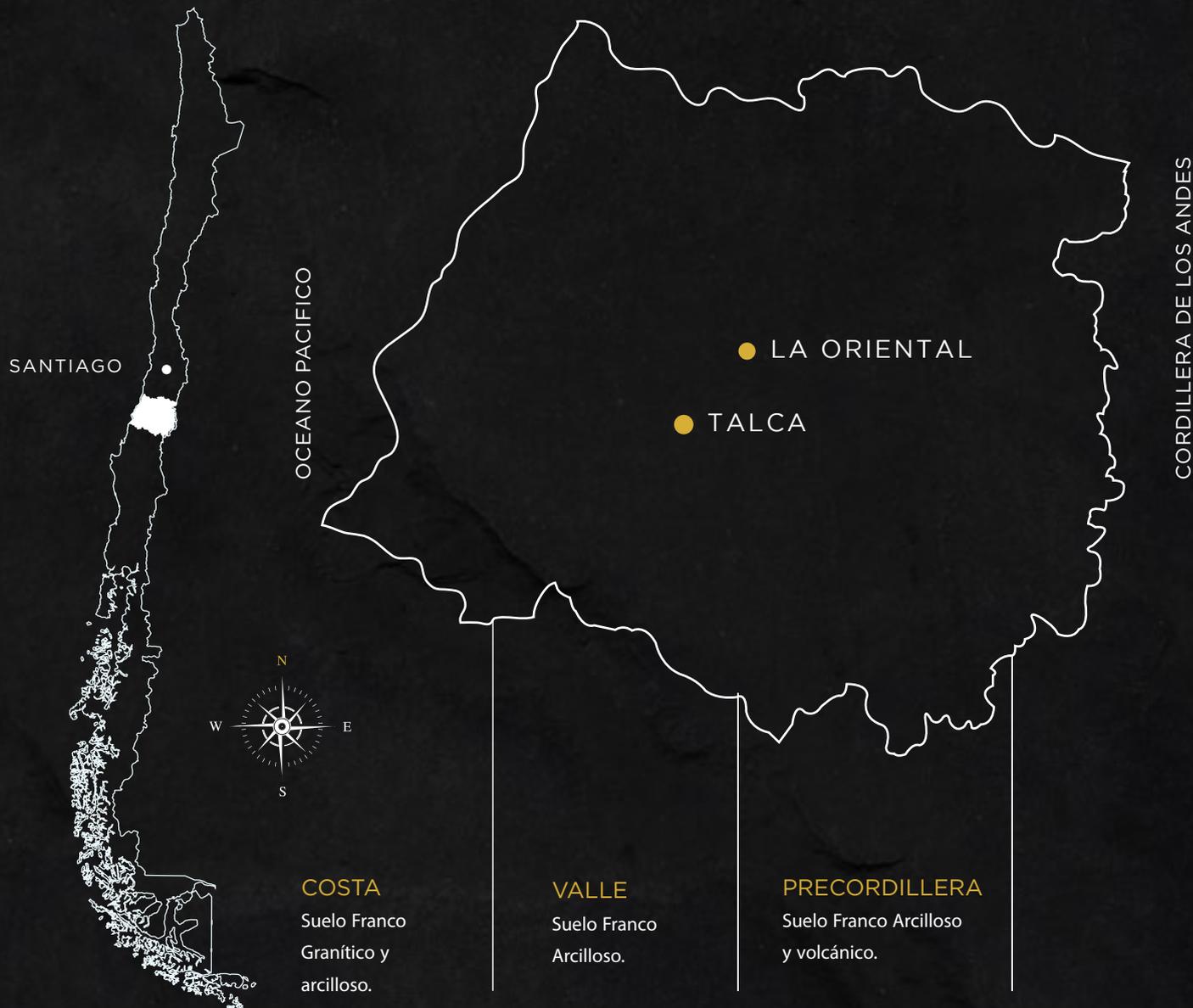
Coordenadas de ubicación: **39°27'55.24"S**

71°36'53.55"O

Perfil de suelo: **Franco arcilloso y profundo.**

El clima mediterráneo templado tiene una estación seca de 4 a 5 meses con inviernos fríos y moderadamente lluviosos y aproximadamente 600 mm de precipitación al año.

Dirección: **Camino a Palmira Km 3,7 s/n Talca.**





BAJO TERRA *Wine of* CHILE

NUESTRO ENÓLOGO

Felipe Ortiz

Ingeniero Agrónomo Enólogo, colegiado en la prestigiosa asociación de ingenieros agrónomos enólogos de Chile (ANIAE).

Felipe ha desarrollado su carrera en Francia, USA, Australia y Chile, sostiene que el Valle del Maule tiene una variedad de características que aseguran :

"Vinos blancos con mucho frescor y rastros minerales, en especial nuestro Sauvignon Blanc. Vinos tintos como el Merlot y el Cabernet Sauvignon con ciclos de corta maduración, que entregan un óptimo equilibrio entre el alcohol y la acidez.

Y finalmente, un agradable y suave Carmenera, que por ser un difícil y exigente varietal, dificulta su maduración en otros valles."



FELIPE ORTIZ

BAJO TERRA *Wine of CHILE*

NUESTROS VINOS



BAJO TERRA *Wine of CHILE*

ICONO

Notas de Cata: De color rojo intenso y brillante con reflejos violáceos. En nariz, se aprecia fruta roja fresca tal como cerezas, ciruelas, refinadas notas mentoladas y un interesante fondo floral. Producto de su envejecimiento en barricas de roble frances, resalta un delicado tostado. En boca, sus taninos son estructurados y elegantes, de grata concentración y un persistente final.

Maridaje: Recomendamos servir con una amplia gama de carnes como vacuno, cordero y cerdo, en general carnes que posean una grasitud mayor para contener sus taninos y concentración.

Servicio: Decantar el vino y dejar respirar por 30 minutos. Servir a 18°C, en finas copas de cristal.

Guarda: 12 a 15 años conservado a temperaturas entre 15°C (59°F) and 18°C (64.4°F)



ENSAMBLAJE

- 50% Cabernet Sauvignon
- 20% Carmenere
- 20% Malbec
- 10% Cabernet Franc



BAJO TERRA *Wine of CHILE*

SUPER PREMIUM

Notas de Cata: De un intenso y definido color rojo violáceo. Aromas a fruta madura tal como mora, grosella negra, como también suaves notas a pimienta negra. Presenta un elegante tostado producto de su guarda en barricas. En boca se muestra estructurado, de grata intensidad y persistente final.

Maridaje: Se recomienda servir con una amplia gama de carnes tales como res, avestruz y jabalí. Comidas especiadas suaves y quesos maduros presentan grato maridaje.

Servicio: Decantar el vino y dejar respirar por 30 minutos. Servir a 18°C, en finas copas de cristal.

Guarda: 10-12 años conservado a temperaturas entre 15°C (59°F) and 18°C (64.4°F)

ENSAMBLAJE

50% Cabernet Sauvignon
50% Carmenere





BAJO TERRA *Wine of CHILE*

PREMIUM

Notas de Cata: Rojo intenso y definido, de bordes púrpura. Elegantes y variados aromas, entre ellos fruta fresca tal como cerezas, ciruelas, finas especias recordado pimienta negra y sutiles notas florales. En boca presenta estructura media, amables taninos, de agradable tostado producto de su guarda y un elegante final.

Maridaje: Este ensamblaje de cuatro cepas puede acompañarse de distintos tipos de carne rojas y blancas magras. Excelente compañero para estofados y pastas. Quesos mantecosos y maduros son un gran acompañamiento.

Servicio: Decantar el vino y dejar respirar por 30 minutos. Servir a 18°C, en finas copas de cristal.

Guarda: 10-12 años conservado a temperaturas entre 15°C (59°F) to 18°C (64.4°F)

ENSAMBLAJE

40% Cabernet Sauvignon

30% Carmenere

20% Malbec

10% Cabernet Franc





BAJO TERRA *Wine of CHILE*

GRAN RESERVA

CEPAS — **CABERNET SAUVIGNON,
CARMENERE, MALBEC, CHARDONNAY,
SAUVIGNON BLANC.**



BAJO TERRA *Wine of CHILE*

RESERVA

CEPAS — CABERNET SAUVIGNON,
CARMENERE, MERLOT, CHARDONNAY,
SAUVIGNON BLANC, ROSÉ.

BAJO TERRA

Wine of CHILE

info@donosogroup.com

**D.O. VALLE DEL MAULE
VINO PREMIUM**

DONOSO *Group*
CHILE

OFICINAS COMERCIALES

Manuel Montt 211 . Providencia . Santiago, Chile.

Tel : (056-2) 2 235 7373

BODEGA

Fundo La Oriental s/n.

Camino a Palmira km 3.5 . Talca, Chile.

P.O. Box: 864 Talca – Chile

Tel : (056-71) 2 341 400