

# P · I · D · U · C · O

*A bird from the vineyards of southern* **CHILE**

DONOSO *Group*  
CHILE



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



# P·I·D·U·C·O

*A bird from the vineyards of southern CHILE*

**En el Maule se observaba, que cuando se auguraban buenas cosechas, se acercaba al río Piduco un ave particular, cuyo canto inauguraba la fecha estival. Al igual que los antiguos moradores del río Piduco, quienes retrataban al singular pajarito de diversas formas creativas. Los vinos de esta viña le rinden tributo inspirados en él.**

# P · I · D · U · C · O

*A bird from the vineyards of southern CHILE*

**Piduco es el nombre que los lugareños daban a un ave que frecuentaba la orilla del río del mismo nombre, ubicado en el corazón del Valle del Maule. Sector donde hoy se producen vinos elegantes y llenos de carácter.**



P·I·D·U·C·O *A bird from the vineyards of southern CHILE*

## D.O. VALLE DEL MAULE

LA CUNA DEL CARMENERE  
EN EL NUEVO MUNDO

Cantidad de hectáreas: **123 has**

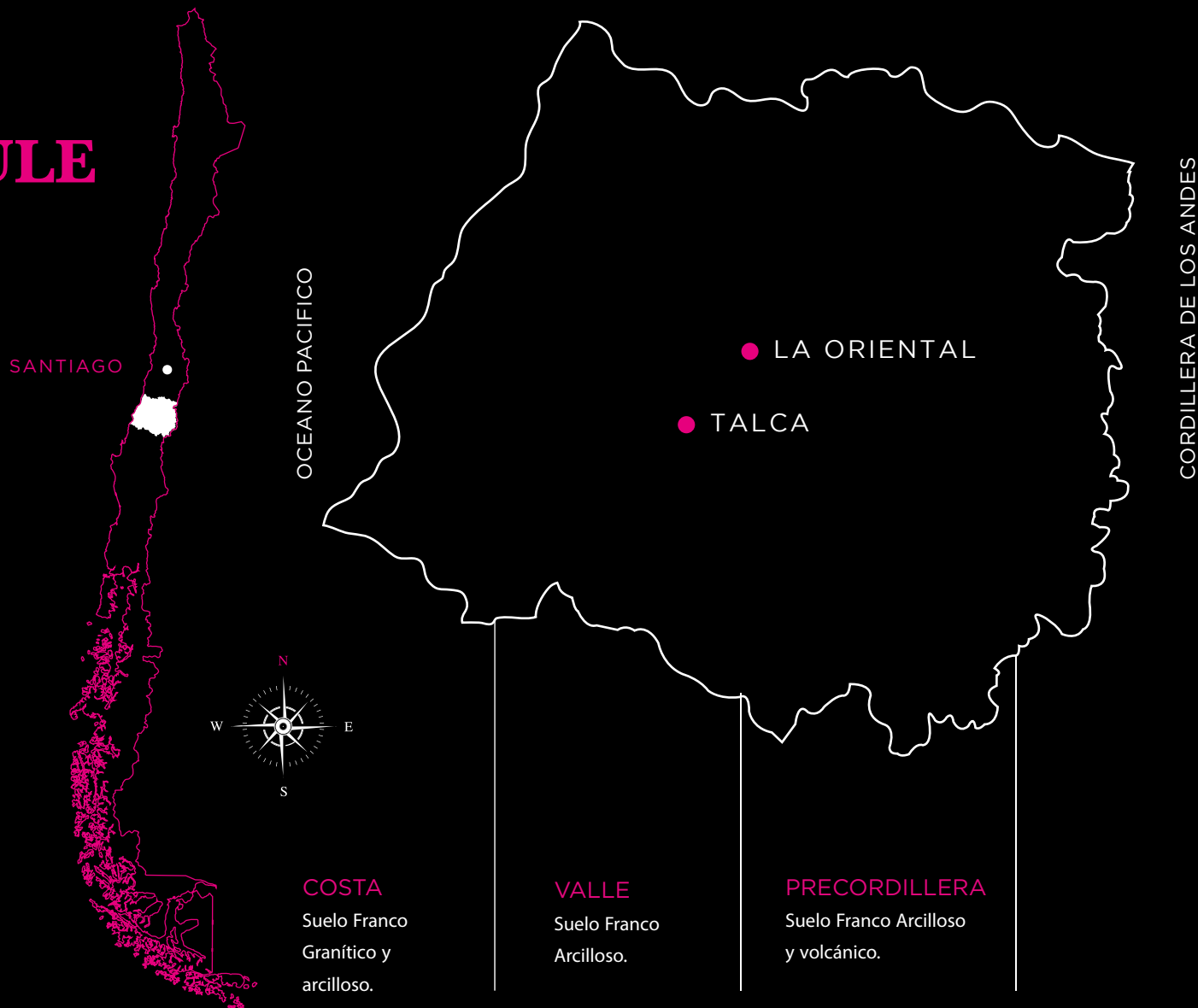
Coordenadas de ubicación: **39°27'55.24"S**

**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.**





**P·I·D·U·C·O** *A bird from the vineyards of southern 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



P·I·D·U·C·O *A bird from the vineyards of southern CHILE*

## NUESTROS VINOS





**P·I·D·U·C·O** *A bird from the vineyards of southern CHILE*



**P·I·D·U·C·O**

*A bird from the vineyards of southern CHILE*



## ICONO

**50% CABERNET SAUVIGNON**

**20% CARMENERE**

**20% MALBEC**

**10% CABERNET FRANC**

**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)



P·I·D·U·C·O *A bird from the vineyards of southern CHILE*



P·I·D·U·C·O

*A bird from the vineyards of southern CHILE*



## SUPER PREMIUM

**50% CABERNET SAUVIGNON**

**50% CARMENERE**

**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)



P·I·D·U·C·O *A bird from the vineyards of southern CHILE*



P·I·D·U·C·O

*A bird from the vineyards of southern CHILE*



## PREMIUM

**40% CABERNET SAUVIGNON**

**30% CARMENERE**

**20% MALBEC**

**10% CABERNET FRANC**

**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)



**P·I·D·U·C·O** *A bird from the vineyards of southern CHILE*



**GRAN RESERVA**



**P·I·D·U·C·O**

*A bird from the vineyards of southern CHILE*

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



**P·I·D·U·C·O** *A bird from the vineyards of southern CHILE*



**RESERVA**



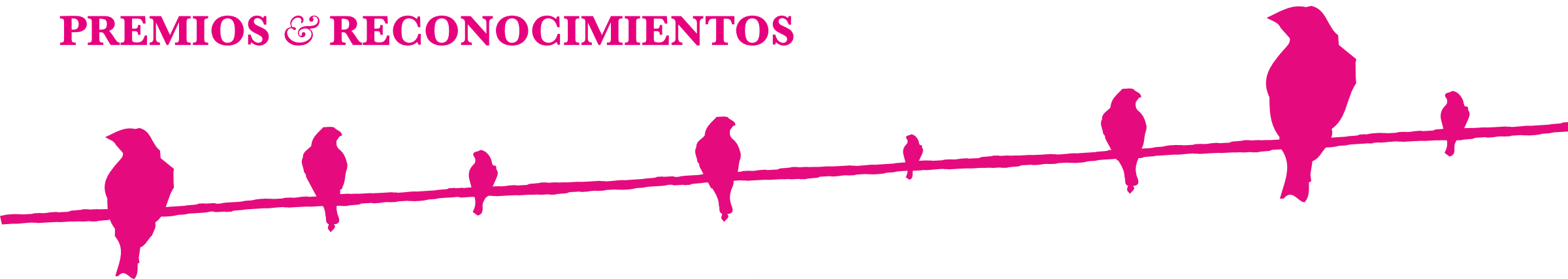
**P·I·D·U·C·O**

*A bird from the vineyards of southern CHILE*

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



## PREMIOS & RECONOCIMIENTOS



**RECONOCIMIENTO 93 Puntos** · Descorchados'19 · Chile  
VINO Piduco, *Gran Reserva* Sauvignon Blanc  
AÑADA 2018



**RECONOCIMIENTO 91 Puntos** · Descorchados'19 · Chile  
VINO Piduco, *Super Premium* 50% Cabernet Sauvignon & 50% Carmenere.  
AÑADA 2016



**RECONOCIMIENTO 91 Puntos** · Descorchados'19 · Chile  
VINO Piduco, *Icono* 40% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 20% Malbec, 10% Cabernet Franc.  
AÑADA 2016



**RECONOCIMIENTO 90 Puntos** · Descorchados'19 · Chile  
VINO Piduco, *Gran Reserva* Malbec  
AÑADA 2017



# P·I·D·U·C·O

*A bird from the vineyards of southern CHILE*

[info@donosogroup.com](mailto:info@donosogroup.com)

**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