



GARBELL

EL ALMA DE LOS VINOS A TU PALADAR

Picardía Classic Sauvignon Blanc 2021 (cod.12023) \$5.000

Origen: Quilvo, ribera río Teno, Valle de Curicó, Andes.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Tipo de cosecha: Manual, durante fines de febrero.

Guarda: 100% en estanques de acero inoxidable.

Color: Amarillo verdoso brillante.

Aroma: Muy frutal, con notas cítricas, hierbas y un toque tropical.

Sabor: Muy jugoso, fresco, equilibrado y de cuerpo medio. Muy bien conjugada la fruta cítrica con su intenso frescor.

Maridaje sugerido: Aperitivos, ensaladas verdes, frutos del mar frescos y quesos blancos.



Picardía – Cabernet Sauvignon Varietal (cod.22023) \$5.000

Origen: Viñedos propios del Valle de Curicó.

Variedad: 100% Sauvignon Sauvg.

Tipo de cosecha: Manual, en la segunda quincena de Abril.

Guarda: Estanques de acero inoxidable.

Color: Rojo violáceo intenso.

Aroma: Muy varietal, con cerezas, mentol y chocolate.

Sabor: Equilibrado, jugoso, con frutas rojas e intensas notas varietales. Sus taninos son equilibrados, suaves y redondos. Es un vino fácil de beber.

Maridaje sugerido: Carnes rojas y aves de caza solas o con salsas, roast beef y quesos fuertes.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Picardia Classic Carmenère 2020

(cod.32023) \$5.000

Origen: Uvas propias del Fundo El Milagro, zona centro del Valle de Curicó.

Variedad: 100% Carmenère.

Tipo de cosecha: Manual, primeros días de mayo 2014.

Guarda: Fermentado y guarda posterior en estanques de acero inoxidable.

Color: Rojo oscuro de buena intensidad.

Aroma: Especiado, con frutas rojas maduras y notas a berries y ciruelas.

Sabor: Equilibrado y muy buena frutalidad. Destacando las frutas maduras, rica complejidad, su sabor especiado, amable, con equilibrado y suave final.

Maridaje sugerido: Carnes blancas, entremeses elegantes y todas las pastas.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

**Cava Familia Brut Rosé Pinot Noir
2020 – Método Champenoise
(cod.42023) \$14.500**

Origen: Viñedos propios de la zona de Quilvo, Valle de Curicó, Andes.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Tipo de cosecha: Manual, a fines de febrero.

Guarda: 100% estanques acero inoxidable. En botella con una guarda sobre sus borras por 6 meses.

Color: Rosado claro y brillante.

Aroma: Floral y notas a frutas rojas frescas.

Sabor: Fresco, complejo, muy jugoso, suave y de agradable final cítrico.

Maridaje sugerido: Aperitivos, frutos del mar y quesos blancos.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Murmullo Reserva Especial 2011

(cod.52023) \$12.000

Origen: Viñedos propios del Fundo Los Maitenes, Isla de Marchant, Valle de Curicó, Andes.

Variedad: Syrah y 7% Petit Verdot.

Tipo de cosecha: Manual, durante el mes de Abril.

Guarda: 12 meses en barricas de encina francesa y 6 meses en botella.

Color: Rojo púrpura de fuerte intensidad.

Aroma: Frutas rojas maduras, frambuesas y cerezas. Elegantes notas de madera tostada.

Sabor: Amplio, jugoso, concentrado y sabroso. La madera muy bien integrada. Sus taninos son maduros, suaves y poderosos. De un largo final.

Maridaje sugerido: Cordero, carnes de caza y quesos azules.



Caballo Azul Reserva Especial 2018 (cod.62023) \$12.000

Origen: Viñedos propios de diferentes sub-valles dentro del Valle de Curicó.

Variedad: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Carmenère, 10% Petit Verdot.

Tipo de cosecha: Manual, durante el mes de abril.

Guarda: 18 meses en barricas de encina francesa y luego 6 meses en botella.

Color: Rojo rubí intenso con ligeros tonos teja.

Aroma: Complejo, frutas rojas maduras, cuero, tabaco y muy buena madera tostada.

Sabor: Sabroso, buena complejidad, jugoso, buena madera, vainilla y chocolate. De taninos maduros, dulces, golosos, estructurados, con final firme, potente y elegante a la vez.

Maridaje sugerido: Carnes rojas a las brasas, cordero y quesos maduros.



Huasu Reserva Especial de barricas (cod.72023) \$11.500

Origen: Viñedos propios de la zona de Palquibudis (Fundo Chile Chico), Entre Cordilleras, Valle de Curicó.

Variedad: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec y 10% Petit Verdot.

Tipo de cosecha: Manual, entre abril y mayo, según las diferentes cepas.

Guarda: 18 meses en barricas de roble francés.

Color: Granate oscuro con leves notas café.

Aroma: A frutas negras maduras, moras, café, chocolate y cassis. Con agradables notas florales, vainilla y una buena integración de la fruta con la madera.

Sabor: Concentrado, especiado, tostado, complejo y de buen equilibrio. De taninos redondos y suaves. Con un agradable volumen y largo final.

Maridaje sugerido: Quesos maduros y carnes a la parrilla. Servicio 16° a 18° C.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Huasu Reserva Especial Carmenère, Cosecha 2019 (cod.82023) \$15.200

Origen: Fundo Chile Chico, zona poniente del Valle de Curicó.

Variedad: 85% Carmenère, 10% Malbec y 5% Cabernet Franc.

Tipo de cosecha: Manual a fines de Abril.

Guarda: 18 meses en barricas de roble francés.

Color: Rojo oscuro muy intenso.

Aroma: Complejo, a frutas negras maduras, especiado, vainilloso y con una madera francesa compleja y presente.

Sabor: Denso, equilibrado, sedoso, con fina expresión de Carmenère maduro. Destacan frutas negras y su rica complejidad. Sabor amable, de un final estructurado.

Maridaje sugerido: Carnes asadas al horno, platos especiados de comida india, costillar de cordero.



Aguanegra – Gran Reserva Cabernet Franc 2020 (cod.92023) \$6.800

Origen: Viñedos en Palquibudis (Fundo Chile Chico) Valle de Curicó, Entre Cordilleras.

Variedad: 100% Cabernet Franc.

Tipo de cosecha: Manual, a fines de Abril.

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés.

Color: Rojo oscuro de buena intensidad y notas violáceas.

Aroma: Frutas rojas, notas herbales y una buena integración de la fruta con la madera.

Sabor: Concentrado, maduro, licoroso, amplio, amable y de un gran volumen en boca. Su fruta está bien casada con la madera, otorgándole un gran equilibrio. Sus taninos son maduros y de un agradable final.

Maridaje sugerido: Cordero y carnes rojas a las brasas.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Aguanegra Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2020 (cod.102023) \$6.800

Origen: Viñedos propios, zona de Romeral (Fundo La Finca), Valle de Curicó, Andes.

Variedad: 91% Cabernet Sauvignon y 9% Cabernet Franc.

Tipo de cosecha: Manual, durante la segunda quincena de Abril.

Guarda: Doce meses en barricas nuevas de roble francés.

Color: Rojo oscuro e intenso, con tintes violáceos.

Aroma: Frutas rojas muy maduras e intensas con notas a cuero, chocolate, menta, especias, vainilla y una excelente integración de la fruta con la madera.

Sabor: Denso, maduro, estructurado, tostado complejo. Su fruta se entrelaza con una elegante madera otorgándole un gran equilibrio. De taninos maduros, redondos y buen volúmen.

Maridaje sugerido: Carnes rojas a la parrilla o con salsas, cordero y aves de caza.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Aguanegra Gran Reserva

Malbec cosecha 2020

(cod.112023) \$6.800

Origen: Viñedos propios de la zona de Palquibudis (Fundo Chile Chico) Valle de Curicó, Entre Cordilleras.

Variedad: 100% Malbec.

Tipo de cosecha: Manual, a fines de Abril.

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés.

Color: Rojo oscuro muy intenso con tintes violáceos.

Aroma: Frutas negras, como cerezas y ciruelas maduras e intensas, notas florales a violeta, especias y vainilla. Buena integración de la fruta con la madera.

Sabor: Concentrado, maduro, tostado, complejo y de buen volumen. Su fruta bien casada con la madera le otorga un gran equilibrio. Sus taninos son maduros, gordos, redondos y suaves. De un intenso y largo final en boca.

Maridaje sugerido: Pastas, aves de caza y carnes rojas a la parrilla.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Aguanegra Gran Reserva Malbec Merlot 2020 (cod.122023)

\$6.800

Origen: Viñedos de la zona de Palquibudis (Fundo Chile Chico) Valle de Curicó, Entre Cordilleras.

Variedad: 60% Malbec y 40% Merlot.

Tipo de cosecha: Manual, a principios de abril para el Merlot y hacia fines de abril para el Malbec.

Guarda: 6 meses en barricas de roble francés.

Color: Rojo rubí oscuro con tintes violáceos.

Aroma: A cerezas maduras, con notas de pasas y cassis. Tostado, con agradables notas florales, vainilla y una buena integración de la fruta con la madera.

Sabor: Concentrado, maduro, especiado, tostado, complejo y de buen equilibrio. De taninos redondos y suaves. Con un agradable y largo final.

Maridaje sugerido: Todo tipo de pastas y carnes a la parrilla.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Aguanegra Gran Reserva Petit Verdot 2020 (cod.132023)

\$6.800

Origen: Viñedos cultivados en zona de Palquibudis (FundoChile Chico) Valle de Curicó, Entre Cordilleras.

Variedad: 92% Petit Verdot y 8% Cabernet Sauvignon.

Tipo de cosecha: Manual, a mediados y fines de abril.

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés.

Color: Granate claro, con leves tonos café.

Aroma: Frutas negras (mora), notas a chocolate y cuero. Finalmente vainilla y una buena integración de fruta con la madera.

Sabor: En boca es muy concentrado, graso y carnoso. Buena acidez y gran equilibrio. Sus taninos están maduros, redondos y sabrosos. De un intenso y largo final.

Maridaje sugerido: Aves de caza, carnes rojas a la parrilla, legumbres y quesos maduros.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

El Milagro – Reserva Carmenére Cosechas 2015 y 2017 (cod.142023) \$6.800

Origen: Uvas propias del Valle de Curicó.

Variedad: 100% Carmenére.

Tipo de cosecha: Manual, fines de Abril

Guarda: Estanques de acero inoxidable.

Color: Rojo oscuro muy intenso.

Aroma: Elegante, intenso, frutal y nervioso, con toques a berries y ciruelas maduras, con notas a chocolate, madera tostada y pimentón.

Sabor: Vino equilibrado, mucha presencia frutal muy bien combinada con la fina madera francesa tostada. Destacando las frutas rojas maduras con gran complejidad y un intenso sabor especiado muy redondo y sedoso.

Maridaje sugerido: Selección de quesos manchego, brie, ahumado, chanco, frutos secos y chutnai de mango.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

El Milagro Reserva Syrah 2016 (cod.152023) \$6.800

Origen: Viñedos propios del valle de Curicó.

Variedad: 100% Syrah.

Tipo de cosecha: Manual, a mediados de Abril.

Guarda: Cinco meses en roble francés.

Color: Rojo oscuro con tintes violáceos, de gran intensidad.

Aroma: Complejo, perfumado, con aromas a violetas, frutas rojas intensas y maduras, con notas especiadas y una buena integración de la fruta con la madera.

Sabor: Concentrado, varietal, especiado y de buen volumen, su fruta bien casada con la madera lo que le otorga un gran equilibrio. Sus taninos están maduros y suaves. Largo y buen final en boca.

Maridaje sugerido: Conejo cordillerano al ajillo.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Corona de Aragón – Reserva Merlot 2016 (cod.162023) \$6.800

Origen: Uvas propias del Valle de Curicó.

Variedad: 100% Merlot.

Tipo de cosecha: Manual, a mediados de Abril.

Guarda: Seis meses en barrica de roble francés y cuatro meses en botella.

Color: Rojo púrpura intenso.

Aroma: Mora, ciruela negra, chocolate y un agradable tostado con trufas.

Sabor: Especiado, sabroso y largo. Fino sabor a hierba y café, de taninos maduros y un agradable final.

Maridaje sugerido: Acompaña carnes suaves, masas y pastas. Compañero ideal de roast beef, cerdo, pavo y pato.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Corona de Aragón Reserva Cabernet Sauvignon Cosechas 2016 (cod.172023) \$6.800

Origen: Uvas propias de la zona de Los Guindos (Fundo La Cruz), sector norte del Valle de Curicó, Andes.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Tipo de cosecha: Manual, en la segunda quincena de Abril.

Guarda: 6 meses en roble francés.

Color: Violeta oscuro, de buena intensidad.

Aroma: Frutas negras maduras, chocolate, tonos a menta y envolventes notas de madera tostada.

Sabor: Equilibrado, con agradables notas a frutas negras, con buena madera que entrega finos tonos a vainilla. Sus taninos son estructurados, suaves, maduros y redondos. Es de una grata y equilibrada persistencia.

Maridaje sugerido: Carnes rojas, aves de caza y quesos fuertes.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Tronador Cabernet Sauvignon Carmenère Reserva 2021 (cod.182023) \$6.800

Origen: Carmenère cultivado en Los Maitenes, Isla de Marchant y Cabernet Sauvignon en la Finca, Romeral, Valle de Curicó.

Variedad: 60% Carmenère y 40% Cabernet Sauvignon.

Tipo de cosecha: Manual, a mediados de abril para el Cabernet y fines de abril para el Carmenère.

Guarda: 6 meses en roble francés.

Color: Rojo oscuro intenso.

Aroma: Frutos negros maduros, mora y ciruela, notas de pimentones rojos y con un agradable toque de vainilla y humo.

Sabor: Elegante, buena textura, sabroso, resaltan sus notas frutales con tonos de madera que en conjunto entregan un perfecto equilibrio. Sus taninos son suaves, maduros y aterciopelados.

Maridaje sugerido: Carnes rojas, aves de caza solas o con salsas y una gran variedad de quesos maduros.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Tronador Cabernet Sauvignon Syrah Reserva 2016 (cod.192023) \$6.800

Origen: Viñedos propios del valle de Curicó.

Variedad: 50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon.

Tipo de cosecha: Manual, a principios de Abril para el Syrah y mediados de este mismo mes para el Cabernet Sauvignon.

Guarda: Cuatro meses en roble francés.

Color: Rojo oscuro con tintes violáceos.

Aroma: Frutos negros maduros, como cassis cereza, con notas especiadas y a chocolate, con buena integración de la fina madera francesa.

Sabor: Balanceado, de buena textura, las notas frutales están muy bien integradas con la madera que en conjunto entregan un gran equilibrio. Sus taninos son suaves, maduros y redondos. De un final largo y agradable.

Maridaje sugerido: Carnes rojas, cerdo especiado y aves de caza.



Lujuria Reserva Especial de Barricas

Chardonnay/Viognier 2019

(cod.202023) \$7.800

Origen: Palquibudis e Isla de Marchant, Valle de Curicó.

Variedad: 70% Chardonnay y 30% Viogner.

Tipo de cosecha: Manual, durante el mes de marzo.

Guarda: 6 meses en barricas francesas nuevas.

Color: Amarillo verdoso con notas pajizas.

Aroma: Intensas frutas tropicales, vainilla y plátano, con final elegante

Sabor: Complejo, jugoso y floral. Rica fruta madura, elegante madera, denso y sabroso. De un final fresco y largo.

Maridaje sugerido: Aperitivos, frutos del mar, carnes blancas y quesos jóvenes.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Lujuria – Pinot Noir 2015

(cod.212023) \$6.000

Origen: Uvas de la zona de Palquibudis (Fundo Chile Chico), zona oeste del Valle de Curicó.

Variedad: 100% Pinot Noir clon 777.

Tipo de cosecha: Manual, a principios Abril.

Fermentación: Fermentado en estanques de acero inoxidable y con una guarda por cuatro meses en madera de roble francés.

Color: Rojo violeta tenue, de baja intensidad.

Aroma: Cerezas, frambuesas maduras y final de notas florales.

Sabor: Juvenil, de buena acidez, punzante y firme, con un sutil toque a vainilla. De cuerpo ligero, equilibrado y fresco.

Maridaje: Atún o salmón a la parrilla y también carnes blancas.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Culenar Reserva Especial Sangiovese 2016 (cod.222023)

\$12.000

Origen: Viñedos propios ubicados en Sagrada Familia (Fundo el Culenar) Valle de Curicó - Entre Cordilleras.

Variedad: 100% Sangiovese.

Tipo de cosecha: Manual a mediados de Mayo.

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés.

Color: Granate claro, con leves tonos café.

Aroma: Frutas negras, buena intensidad, maduro y especiado. Ligero tostado, con agradables notas florales, suave vainilla y una rica integración de fruta y madera.

Sabor: Jugoso, suave, complejo y de buen equilibrio. De taninos sabrosos redondos y suaves. Con un buen final.

Maridaje: Quesos blancos, pastas con salsas y carnes blancas.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Culenar Reserva Especial

GSM 2015 (cod.232023)

\$13.500

Origen: Viñedos propios ubicados en Sagrada Familia (Fundo el Culenar) Valle de Curicó - Entre Cordilleras.

Variedad: 40% Grenache, 35% Sangiovese y 25% Mourvedre.

Tipo de cosecha: Manual, durante los meses de abril y mayo, según las diferentes cepas.

Guarda: 18 meses en barricas de roble francés.

Color: Granate oscuro con leves tonos café.

Aroma: A frutas rojas maduras, especias, romero y cassis. Con agradables notas tostadas, florales, sutil vainilla y una buena integración de la fruta con la madera.

Sabor: Especiado, complejo y de buen equilibrio. Sus taninos son redondos y suaves. De un agradable volumen y excelente final.

Maridaje: Quesos maduros, y carnes blancas.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Toro de Casta 2016 Blend

Premium (cod.242023)

\$23.000

Origen: Viñedos de diferentes sectores dentro del Valle de Curicó Andes.

Variedad: Manual, durante el mes de Abril.

Tipo de cosecha: Manual, durante los meses de abril y mayo, según las diferentes cepas.

Guarda: 18 meses en barricas de encina francesa y 8 meses en botella.

Color: Rojo rubí intenso con suaves tonos ladrillo.

Aroma: Frutas rojas maduras, cassis, tabaco y fina madera tostada.

Sabor: Complejo, concentrado, sabroso y jugoso, de madera muy bien incorporada. Sus taninos son maduros, de muy buena estructura, potentes y de largo final.

Maridaje: Carnes rojas, quesos azules, platos especiados al curry, paprika y condimentos fuertes.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Obsesión Blend Premium

Cosechas 2012 y 2015

(cod.252023) **\$25.000**

Origen: Uvas zona de Palquibudis (Fundo Chile Chico), Entre cordilleras del Valle de Curicó.

Variedad: Malbec, Carmenère y Cabernet Sauvignon.

Tipo de cosecha: Manual, durante Abril.

Guarda: 18 meses en barricas de encina francesa y seis meses en botella.

Color: Rojo violeta oscuro de buena intensidad.

Aroma: Complejo a frutos rojos maduros, notas de pimienta negra y chocolate, muy bien enlazado con la madera.

Sabor: Equilibrado, goloso, denso, de taninos maduros y sedosos. De final largo y persistente.

Maridaje: Carnes rojas y quesos maduros.



Matapenquero 5 Premium Wine Secret Blend (cod.262023) \$23.000

Origen: Viñedos de diferentes sectores sub valles, Curicó Andes.

Variedad: Cepas tintas de diferentes terroirs.

Tipo de cosecha: Manual, durante Abril.

Guarda: 18 meses en barricas de encina y 8 meses en botella.

Color: Rojo violeta intenso.

Aroma: De muy buena complejidad, elegante. Frutas rojas maduras, cassis, especias, notas de pimentón rojo asado y chocolate.

Sabor: Equilibrado, potente. Madera integrada en conjunto a sus expresivos frutos rojos. Sus taninos son maduros, largos y sedosos. De una grata y fina persistencia.

Maridaje: Carnes rojas, de caza y quesos maduros.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

Parnaso Icon Wine Cosechas 2010 - 2012 (cod.272023)

\$25.000

Origen: Viñedos ubicados en el Valle de Curicó.

Variedad: Cosecha 2010: 80% Carmenère, 5% Merlot, 5% Syrah, 5% Petit Verdot y 5% Cabernet Franc.

Cosecha 2012: 75% Carmenère, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec y un 5% Cabernet Franc.

Tipo de cosecha: Manual, durante Abril.

Guarda: 24 meses en barricas de encina francesa y 6 meses en botella.

Color: Rojo rubí intenso, con tonos ladrillo.

Aroma: Vainilla, tostado, ciruelas maduras y chocolate con menta.

Sabor: Muy elegante y complejo, equilibrado, predominando la fina madera en conjunto a frutas rojas maduras que se entremezclan con notas de humo y vainilla. Sus taninos son suaves, maduros, dulces y redondos. Es de una grata y fina persistencia.

Maridaje: Acompaña carnes rojas y aves de caza solas o con salsas, roast beef y quesos fuertes.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM

**Puertas Icon Wine - Limited
Edition Cosecha 2017
(cod.282023) \$74.000**

Origen: Zona de Palquibudis (Fundo Chile Chico), zona oeste del Valle de Curicó.

Variedad: Merlot y Petit Verdot

Tipo de cosecha: Manual, durante Abril.

Guarda: 18 meses en barricas de encina francesa.

Color: Rojo púrpura intenso y oscuro.

Aroma: Maduro, con frutos negros, chocolate, tabaco, higo, con elegante y fina madera.

Sabor: Complejo, equilibrado, con taninos maduros, largos, estructurados y sedosos.

Maridaje: Carnes rojas, de caza y quesos maduros.



CONTACTO@GARBELLWINES.COM



CONTACTO@GARBELLWINES.COM