

Domaine YP...

PINOT NOIR
FAMILY RESERVE

- *Vino tinto de gran valor y resistencia al paso del vino por su botella, es elixir que enamora, pocas uvas poseen la identidad de esta en el terroir chileno, esta “Reserva de la Familia” se somete a maceraciones largas y profundas, y una parte de este reposa en barricas de roble francés, por un mínimo de 6 meses, posee una fase visual bonita, donde se desvanecen el color rojo brillante hasta llegar a unos destellos cereza; en nariz se perciben unas notas de fresas maduras, clavos de olor, especias y un fondo de esa nota de “Fermier” al estilo Borgoña, al paladar es jugoso, pero a la vez persistente, donde se combinan especias dulces y una nota ahumada que llega por vía retro nasal.*
- *Recomendado para maridar con pescados de piel azul y carne roja o rosada, pastas complejas y caza de plumas.*

Condiciones ideales de guarda y conservación.

- Temperaturas 8 – 18° C
- Humedad relativa 65 – 75 %
- Sin luz directa a la botella, ni ruidos fuertes ni vibraciones.

- *Red wine of great value and resistance in passing for its bottle, it is elixir that inspire love, little grapes possess the identity of it in the Chilean terroir, this “Reserve of the Family” submits to long and deep macerations, and a part of this reposa in barrels of French oak, for 6 months minimum, possesses a visual pretty phase, in which it is made vanish the red color brilliant until reaching to a few cherry flashes; in nose perceive some notes of mature strawberries, smell cloves, spices and a background of that “Fermier” note to the Burgundy style, to the palate is juicy, but at the same time persistent, in which it is combined sweet spices and a smoked note that arrives for retro nasal path.*
- *Recommended for pairing with fish of blue skin and red meat, complex pasta, and fowling.*

Ideal conditions of guard and conservation.

- Temperature 8 -18 ° C.
- Relative humidity 65 -75 %
- Without direct light to the bottle, neither strong noises nor vibrations.

Rico en Vitamina P (Placer)
Rich in Vitamin P (Pleasure)



Vinos de Chile
Wines of Chile



Servir entre 15 – 18°C
Serving between 15 –18°C



Graduación Alcohólica
Alcoholic Graduation



Potencial de guarda.
Potential of guard

Domaine YP...

CARMÉNERE
ICONIC RESERVE

- *Vino tinto de corazón chileno, alma universal y de musculo natural, se enmarca en una categoría de “Iconic Reserve”, donde el vino pasa como mínimo 12 meses (un año) en barricas de roble francés y americano, el 100% es barrica “nueva”, a la vista posee un bello color rojo rubí profundo con reflejos azulados; en nariz presenta profundas notas a especias, ciruela madura, casis, algo de nostálgica humedad del bosque y destellos de torrefacción; en boca es voluminoso, vivo y los taninos son sedosos y balanceados, de largo final que persiste cual gran recuerdo.*
- *Recomendado maridar con quesos de pasta dura curada, carnes rojas como el cordero, y los platos complejos de cerdo.*

Condiciones ideales de guarda y conservación.

- *Temperaturas 8 – 18° C*
- *Humedad relativa 65 – 75 %*
- *Sin luz directa a la botella, ni ruidos fuertes ni vibraciones.*

- *Red wine of Chilean heart, universal soul and of natural muscle, it frames in a category of “Iconic Reserve”, where it repose as minimum 12 months (a year) in barrels of French oak and American, the 100% is of “new” barrel, visible possesses a beautiful red color deep ruby with reflex bluish; in nose it presents deep notes of spices, ripe plum, black currant, somewhat of nostalgic humidity of the forest and flashes of roaster, in mouth is voluminous, alive and the tannins are silky and rocked, with a long final that persists which great memory.*

- *Recommended for pairing with cheeses of hard paste covered, red meats as the lamb, and complex dishes of pork.*

Ideal conditions of guard and conservation.

- *Temperature 8 -18 ° C.*
- *Relative humidity 65 -75 %*
- *Without direct light to the bottle, neither strong noises nor vibrations.*

Rico en Vitamina P (Placer)
Rich in Vitamin P (Pleasure)



Vinos de Chile
Wines of Chile



Servir entre 16 – 18°C
Serving between 16 –18°C



Graduación Alcohólica
Alcoholic Graduation



Potencial de guarda.
Potential of guard

Domaine YP...

MERLOT
PIN RESERVE

- *Vino tinto de alma noble y corazón profundo, esta es una categoría de vino especial (Pin) con un mínimo de 3 meses en barricas de roble francés, sobre sus propias lías, se logra crear un Merlot con gran extracción de color; y un visual con color rojo profundo, con destellos violáceos, en nariz posee unas intensas notas a ciruela madura, moras, cacao, y recuerdos de avellanas tostadas, en boca. Es un vino de cuerpo apreciable, taninos balanceados, con un final amplio sin dejar de ser gustoso y franco.*
- *Recomendado para maridar con carnes rojas, embutidos, asados en la parrilla y pato en sus múltiples recetas.*

Condiciones ideales de guarda y conservación.

- *Temperaturas 8 – 18° C*
- *Humedad relativa 65 – 75 %*
- *Sin luz directa a la botella, ni ruidos fuertes ni vibraciones.*

- *Red wine of noble soul and deep heart, this is a category of special wine (Pin) with a 3 months minimum in barrels of French oak on its own lees, it is achieved to create a Merlot with great colored extraction, and a visual line with deep red color, with violaceous flashes; in nose possesses some intense note to mature plum, mulberry, cocoa and memories of toasted hazelnuts, in mouth. It is a wine of appreciable body, rocked tannins, with a wide end, without stopping to be pleasant.*
- *Recommended for pairing with red meats, roast meats in grill, sausages, and duck in its multiple recipes.*

Ideal conditions of guard and conservation.

- *Temperature 8 -18 ° C.*
- *Relative humidity 65 -75 %*
- *Without direct light to the bottle, neither strong noises nor vibrations.*

Rico en Vitamina P (Placer)
Rich in Vitamin P (Pleasure)



Vinos de Chile
Wines of Chile



Servir entre 15 – 18°C
Serving between 15 –18°C



Graduación Alcohólica
Alcoholic Graduation



Potencial de guarda.
Potential of guard

Domaine YP...

CABERNET SAUVIGNON
PREMIUM PLUS + RESERVE

- *Este es un vino muy especial de una identidad marcada, de un músculo envidiable, potente, pero a la vez aristocrático, propio, de una maduración mesurada de al menos 18 meses (un año y medio) en barricas de roble francés, de las cuales el 35% son nuevas, a la vista posee un hermoso color púrpura profundo, con destellos violáceos, en nariz desarrolla notas de ciruelas pasa, cereza madura, algo de pimienta y de chile, vainilla sutil y reminiscencias de cacao y tabaco curado; en boca es un vino estructurado, de cuerpo voluminoso, sin dejar de ser íntegro, taninos agradables, amables y densos; dando paso a un postgusto largo y apetecible.*
- *Recomendado maridar con carnes rojas, guisos y platos de carne con salsas complejas y asados al carbón.*

Condiciones ideales de guarda y conservación.

- *Temperaturas 8 – 18° C*
- *Humedad relativa 65 – 75 %*
- *Sin luz directa a la botella, ni ruidos fuertes ni vibraciones.*

- *This is a very special wine of a marked identity, of an enviable muscle, potent, but at the same time aromatic, own of a measured ripeness of at least 18 months (a year and a half) in barrels of French oak, of those which 35% are new, visible possesses a beautiful deep purple color ,with violaceous flashes; in nose it develops notes of prunes, ripe cherry, somewhat of subtle peppers and chili, tenuous vanilla and reminiscences of cocoa and curing tobacco, in mouth is an structural wine, of voluminous body, without stops to be entire, pleasant, kind and dense tannins, by taking steps to a post taste long and temping.*
- *Recommended for pairing with red meats, stews and dishes of meat with complex sauces, roast meats in charcoal.*

Ideal conditions of guard and conservation.

- *Temperature 8 -18 ° C.*
- *Relative humidity 65 -75 %*
- *Without direct light to the bottle, neither strong noises nor vibrations.*

Rico en Vitamina P (Placer)
Rich in Vitamin P (Pleasure)



Vinos de Chile
Wines of Chile



Servir entre 16 – 18°C
Serving between 16 –18°C



Graduación Alcohólica
Alcoholic Graduation



Potencial de guarda.
Potential of guard