

Domaine YP...

MERLOT

RESERVA ESPECIAL / SPECIAL RESERVE

- *Vino tinto de alma joven y estructura madura, es un vino de espíritu libre y frutal, a la vista posee un color rubí brillante y limpio, con reflejos purpuras, en nariz posee aromas a casis, especies marcadas y un toque amentalado dejando en boca, de cuerpo medio con taninos pulidos y un muy agradable final de boca frutal y cautivadora... El vino pasa por maceraciones largas con sus lías y fermentaciones con momentos en roble.*
- *Recomendado para maridar con platos de carne roja y embutidos, pastas con salsas de tomate, y caldos de carnes concentradas.*

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 young soul and ripen structure. It is a wine of free and fruit spirit, visible possesses a red color brilliant ruby and clean with reflex purples, in nose it possesses aromas to black currant, spices marked and a mint touch stopping in mouth, of half body with polishes tannins and a very pleasant end of fruit andcaptivating mouth... The wine goes for long macerations with its lees and fermentations with moments of oak.*

- *Recommended for pairing with dishes of red meats and sausages, pasta with tomato sauces and brothes of centered meats.*

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 14 – 16°C
Serving between 14 –16°C



Graduación Alcohólica
Alcoholic Graduation



Potencial de guarda.
Potential of guard

Domaine YP...

PINOT NOIR
RESERVA ESPECIAL / SPECIAL RESERVE

- *Vino tinto de espíritu joven y cimientos maduros que crecen en botella, a la vista posee un color cereza brillante con reflejos rubí, en nariz se perciben increíbles notas a fresas maduras sobre un fondo de clavo de olor, y algo de cuero lejano, en boca llegan unos taninos pulidos y aterciopelados de textura jugosa donde persisten notas tostadas en un final de boca muy agradable...El vino pasa por maceraciones largas con sus lías y fermentaciones con momentos en roble*
- *Recomendado para maridar con pizzas, pescados de piel azul y carne roja, pasta con salsas de tomate, y cazas 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 young soul and ripen structure. It is a wine of free and fruit spirit, visible possesses a red color brilliant ruby and clean with reflex purples, in nose it possesses aromas to black currant, spices marked and a mint touch stopping in mouth, of half body with polishes tannins and a very pleasant end of fruit andcaptivating mouth... The wine goes for long macerations with its lees and fermentations with moments of oak.*

- *Recommended for pairing with dishes of red meats and sausages, pasta with tomato sauces and brothes of centered meats.*

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 12 – 14°C
Serving between 12 –14°C



Graduación Alcohólica
Alcoholic Graduation



Potencial de guarda.
Potential of guard

Domaine YP...

ROSÉ/GREY
RESERVA ESPECIAL / SPECIAL RESERVE

- *Vino Rosado/Gris joven elaborado a partir de la uva tinta Cabernet Sauvignon de maduración óptima, a la vista posee un color rosado pálido con destellos grises profundos sobre sombras rosadas y niqueladas, en nariz expresa un elegante potencial de frutas y caramelos (golosinas), en boca posee una entrada fresca, expresiva, madura, con agradable final.*
- *Recomendado para maridar con arroces marineros, pastas, ensaladas, comidas asiáticas e incluso como aperitivo.*

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.*

- *Young rose/gray wine elaborated beginning from the Cabernet Sauvignon black grape of best ripeness, visible possesses a rosy pale color with gray deep flashes on shade frosts and niquel -plated, in nose expresses an elegant potential of fruits and caramels (delicacies), in mouth possesses a fresh, expressive entrance, and ripens, with pleasant end.*
- *Recommended for pairing with dishes of sea rices, pasta, and Asian food, even as aperitif.*

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 8 – 10°C
Serving between 8 – 10°C



Graduación Alcohólica
Alcoholic Graduation



Potencial de guarda.
Potential of guard

Domaine YP...

CABERNET SAUVIGNON
RESERVA ESPECIAL / SPECIAL RESERVE

- *Vino tinto de alma joven y una arquitectura de poder genético, a la vista un bonito color rojo rubí, con destellos violáceos, su nariz es atractiva, con notas de frutas negras del bosque, regaliz y algo de pimienta medio maduro y un ligero toque de cacao; en boca posee taninos amables y perceptibles con final semi – largo, que llega por retro nasal... El vino pasa por maceraciones largas con sus lías y fermentaciones con momentos en roble.*
- *Recomendado para maridar con platos de carne roja, asados a la parrilla, cerdo y embutidos.*

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 young soul and an architecture of strength genetic, visible a pretty red color ruby, with violaceous flashes, its nose is attractive, with notes of black fruits of forest, licorice, somewhat of half pepper ripen and a light touch of cocoa; in mouth possesses kind and perceptible tannins, with final partly length, that arrives for nasal retro... The wine goes for long macerations with its lees and fermentations with moments of oak*
- *Recommended for pairing with dishes of red meats, roast meats in grill, pork and sausages.*

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 14 – 17°C
Serving between 14 –17°C



Graduación Alcohólica
Alcoholic Graduation



Potencial de guarda.
Potential of guard

Domaine YP...

CARMENERE
RESERVA ESPECIAL / SPECIAL RESERVE

- *Vino tinto de estirpe, hijo de la cepa rescatada por Chile, que hoy impresiona al mundo, a la vista un bonito color rojo rubí intenso con destellos violáceos; su nariz es atractiva, con notas de moras, regaliz y algo de tabaco curado; en boca posee taninos amables y perceptibles con final semi-largo, que llega por retro nasal...El vino pasa por maceraciones largas con sus lías y fermentaciones con momentos en roble.*
- *Recomendado para maridar con platos de carne roja, asados a la parrilla, cerdo y quesos curados/semi-curados.*

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.*

- *Wine of stock, child of the ransomed stump for Chile, that today impresses to the world, visible a pretty red color intense ruby with violaceous flashes; it nose is attractive with notes of mulberry, licorice and somewhat of curing tobacco; in mouth it possesses kind and perceptible tannins with final partly-long, that arrives for nasal retro...The wine goes for long macerations with it lees and fermentations with moments in oaks.*
- *Recommended for pairing with dishes of red meats, roast meat in grill, pork, curing and semi-curing cheeses.*

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 14 – 17°C
Serving between 14 –17°C



Graduación Alcohólica
Alcoholic Graduation



Potencial de guarda.
Potential of guard