



BODEGAS RE

CHILE

CÁTALOGO  
Fichas técnicas  
Vinos RE

2023





# BODEGAS RE

CHILE

## ÚNICO

BODEGAS RE, conserva las tinajas maulinas de familia y en ella elabora parcialmente sus vinos, a objeto de demostrar que se pueden hacer vinos de excelencia con los procedimientos ancestrales y los conocimientos actuales y también BODEGAS RE, diseñó, calculó y REcreó, las viejas tinajas convirtiéndolas en ánforas gigantes, de un carácter único en el mundo, de una calidad extraordinaria y de una belleza insuperable.

Así entonces, RENacen los vinos de ancestros, REviven sus artesanos REcreando vinos imaginados, REinventando vinos soñados y se REvela la belleza en los vinos RE.



## VINOS DE FAMILIA

BODEGAS RE, es una pequeña viña de familia, formada después de una larga trayectoria vitivinícola, por Pablo Morandé y sus hijos, con una visión muy unida al hombre, su historia, costumbres, tradiciones y también gastronomía. La historia es tan larga, como reciente.

Larga porque Pablo es novena generación del primer Morandé que plantó viñas en Peñaflor, que producía vinos y licores en tinajas y quinta generación de los Lavín y Urrutia propietarios de extensos viñedos en Cauquenes de Maule, viticultura que marcó profundamente el pensar y soñar de sus vinos.

Luego el descubrimiento de Casablanca y ser pionero en sus vinos de modernidad y elegancia, han permitido una conjunción de elementos fundamentales para llegar a concebir los vinos RE, donde la historia es la base de la modernidad. Y corta, porque la decisión de elaborar vinos en familia, con sus hijos profesionales en viticultura y enología, Macarena, Piedad y Pablo, recién comenzó con la temporada del 2008, proceso que llevó a la construcción de BODEGAS RE.

## CONCEPTO

BODEGAS RE, es un concepto de vinos de carácter único, basado en REcrear, REinventar y REvelar, vinos ancestrales desde los relatos bíblicos a los vinos producidos en los siglos pasados por la familia en nobles y bellas tinajas de arcilla. RENacen los vinos de Belleza.

# RE

CREAR

INVENTAR

VELAR

## SUSTENTABLES

Seguros de la importancia de la sustentabilidad energética, Bodegas RE construyó su edificio considerando el uso de la Energía de la tierra. Ello se traduce en que el edificio y sus procesos de fermentación y guarda de vinos, NO requiere de costosos y contaminantes equipos de climatización, sólo el uso de la Energía de la tierra. Estamos muy orgullosos de haber logrado fermentaciones a baja temperatura, para la producción de vinos de excelencia en forma natural protegiendo el medio



# RENACE

## 2016



*REnace es el alma conceptual de Bodegas RE, es el REcrear, REvivir y RENacer de los vinos ancestrales del génesis. Noé, pleno de la alegría por haber cumplido el mandato de Dios, de preservar la vida de todos los seres vivos, plantó una viña, hizo su vino, lo bebió y se embriagó, en fiesta con sus sentimientos de felicidad, complacencia y gratitud. Bodegas RE, en consecuencia con los vinos originales, respetando la historia, tradiciones sobrevivientes en nuestra tierra del Maule y por ello en nuestra familia se ha desarrollado el renacimiento de los vinos de belleza, engendrados en sabias y ancianas vasijas de greda, recreando vinos de alma noble, de humilde y generosa artesanía. RENace el vino de belleza, como una nueva Venus, desde una hermosa tinaja y se muestra a la vida con esplendor y magnificencia.*

### *Viñedos De Origen*

Viñedos primitivos cultivados en Los Lomajes de Tierras Rojas del Maule profundo. Sus cepas son ancianas, plenas de sabiduría y hermosura, fueron plantadas en 1950, en condiciones de secano y conducidas en su forma natural de pequeños arbolitos, sin estructura de soporte. Es el origen del noble y austero carignan, que en forma estoica produce sus frutos dulces y perfumados a frutas frescas, regalando la alegría de sus viñadores.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

Respetando el valor de la historia en su producción, se depositan las uvas previamente despalilladas en las tinajas de greda, se muelen con el empleo de un simple pisón de madera y se espera por varios días en maceración, para que se inicie naturalmente la acción de las levaduras nativas que producen la fermentación. Un par de semanas, es el tiempo de transformación del mosto en vino, que se ha obtenido sin intervención, tan solo observación y control. Luego el vino se mantiene en contacto con la piel de las uvas por dos o tres meses, de manera que espontáneamente sean liberados y descubiertos sus intensos colores y perfumes de frutos frescos, casi salvajes y de sabores testigos de nuestros campos.

Denominación de Origen: Maule



### *Análisis*

Año: 2016  
Variedad: Carignan 100%  
Alcohol: 15,5°  
pH: 3,01

# VIGNO

## 2014



*VIGNO vino del cepaje CARIGNAN en su totalidad, de color rojo cereza y rubí, brillante y luminoso. De aromas a guindas y rosas salvajes, frutos del bosque, castañas y avellanas tostadas. Especiado con notas de vainilla. También destaca por un ligero y atractivo perfume de flores azules como violetas. Al paladar es de gran cuerpo y fresca acidez. De paso de boca ligero, vivaz, de mucho carácter y de largo y elegante final. De fácil recuerdo y evocador del estío maulino.*

### *Viñedos De Origen*

Viña Roja de Loncomilla, que se encuentra enclavado en los lomajes de la Cordillera de la Costa Maulina. De suelos de arcilla roja generada de la degradación del granito, de baja fertilidad por histórica erosión. Se cultiva en condiciones de secano y con ello se logra un equilibrio natural entre el agua de la lluvia invernal y la real necesidad del verano para la producción de pequeñas cantidades. Las plantas se formaron como pequeños arbolitos en cabeza, sin necesidad de estructuras, diseño que permite desarrollar una canopia protectora del fuerte sol estival. Se considera un viñedo maduro, de más de sesenta años de edad, un verdadero tesoro del patrimonio de la viticultura chilena.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

Vino del cepaje Carignan en su totalidad, de gran estructura y rubí, brillante y luminoso. De aromas a guindas y rosas salvajes, frutos del bosque, castañas y avellanas tostadas. Especiado con notas de vainilla. También destaca por un ligero y atractivo perfume de flores azules como violetas. Al paladar es de gran cuerpo y fresca acidez. De paso de boca ligero, vivaz, de mucho carácter y de largo y elegante final. De fácil recuerdo y evocador del estío maulino. Tiene un gran potencial de guarda, por su ósea estructura de abundantes taninos y equilibrada acidez, en amalgama con el dulzor propio del Carignan. Se recomienda consumir con la gastronomía tradicional maulina, de carnes rojas en general y cordero en especial. Piezas de caza menor, liebre y conejo silvestre, pato, perdiz y ave casina. Muy apreciado con cerdo y su arrollado campesino, chorizo y prietas. Ideal para gastronomía mediterránea, con abundancia de legumbres y verduras guisadas.



Denominación de Origen: Maule

### *Análisis*

Año: 2014  
Variedad: Carignan 100%  
Alcohol: 14°  
pH: 2,99

# CABERGNAN

## 2013



*RE CABERGNAN es un vino conceptual, que implica un REcrear el Génesis ancestral, mediante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla, con las técnicas y conocimientos actuales. REvive una mezcla otrora elaborada por los abuelos en Cauquenes, mezclando armónicamente el Cabernet Sauvignon con el Carignan. Cabergnan es el RE nacimiento de la belleza del vino.*

### *Viñedos De Origen*

El Viñedo de Cabergnan, es de la Viña Roja de Loncomilla, que se encuentra enclavado en los lomajes de la Cordillera de la Costa Maulina, plantado el año 1950, en condición de secano.

Esto implica un equilibrio perfecto entre la pluviometría invernal, el estío de días cálidos, a veces tórridos, noches frescas y estrelladas. De suelos rojos por sus arcillas graníticas y que evidencian una escasa fertilidad, producen uvas con modestia y sabiduría. Esto es, fruta de intensos sabores, de gran frescor e importante dulzor.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

Se vendimia en ánforas gigantes, de un diseño de singular belleza con abultados abdómenes que forman una esfera gigante y con ello es posible tener fermentaciones autógenas, sin intervención y extendida por varios meses. Se cría luego en barricas y fudres por dos años posteriormente para madurar en botellas.

Su color es de un rojo vivaz, con algunos tonos de púrpura, de gran densidad y profundidad. Sus aromas recuerdan los bosques del sur, sus frutos y la fresca guinda ácida, con matices de especias y noble madera. En la boca es de paso ágil, muy fresco, de viva juventud, pleno de frutas y una gran complejidad. Su cuerpo permite guardarlo por más de 15 años.

Denominación de Origen: Maule

### *Análisis*

Año: 2013

Variedad: Cabernet Sauvignon 90% – Carignan 10%

Alcohol: 14,5 °

pH: 2,99



# SYRAGNAN

## 2022



*SYRAGNAN, es un vino conceptual, que implica un REcrear, desde el génesis ancestral, mediante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla y tinajas de gran tamaño, con las técnicas y conocimientos actuales.*

### *Viñedos De Origen*

Proveniente de los suaves y ondulados lomajes del Maule ancestral y olvidado, de pequeñas y frondosas parras cultivadas en cabeza, que viven con humildad en su condición de secano y la natural sabiduría de producir un vino de belleza.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

De aromas especiados con notas a clavo de olor y vainilla. Destacan también los aromas a frutas rojas, como frambuesas y más aún moras y murtas. De golosa y redonda boca, pleno, macizo, de fuerza, masculino. El Carignan le otorga una fresca acidez, equilibrio de ambrosía única. Es un honesto señor, viñador maulino que REencanta, a través de su humildad, belleza y noble corazón.

Consumir a 14-16 °C para acompañar quesos, carnes rojas, piezas de caza, estofados y guisos.

Denominación de Origen: Maule

### *Análisis*

Año: 2019

Variedad: Syrah 80% - Carignan 20%

Alcohol: 14°

pH: 3,18

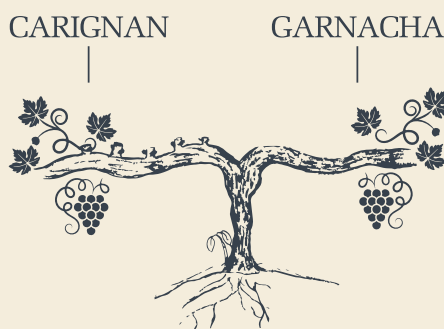


# REDOBLE

## 2019



*REdoble es un vino único, supera todo lo que sabemos sobre vino. Es cogénesis y luego cofermentación. Su nombre “REdoble” proviene de la íntima comunión entre dos variedades mediterráneas, la Garnacha y la Cariñena, cultivadas en nuestras tierras del Valle del Maule. Ambas uvas proceden de la misma planta. Viñas viejas de 70 años, injertadas con Garnacha en un brazo (mirando a Los Andes) y con Cariñena en el otro brazo (mirando al Océano Pacífico). Una vid, dos variedades, cuyas uvas nacen, crecen, maduran, vendimian, fermentan y se convierten en un vino delicioso en un magnífico entendimiento mutuo.*



### *Viñedos De Origen*

Proveniente de Viña Roja de Loncomilla, nace este viñedo único. Su concepto de doble, es por la íntima comunión desde su génesis, entre dos cepajes mediterráneos como son la Garnacha y el Carignan. Ambos cepajes son producidos por una misma planta. Viejas cepas de 70 años de País, que se injertaron con un brazo de Garnacha mirando el amanecer y otro brazo de Carignan mirando el atardecer maulino. Una planta, dos variedades, cuyas uvas se engendran, crecen, maduran, cosechan, fermentan y se convierten en un delicioso vino, en magnífica y nunca antes vista complicidad.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

Elaborado en las ánforas gigantes de concreto ubicadas en nuestro subterráneo, REdoble sigue el concepto de todos nuestros tintos, dejando así macerar y fermentar las dos variedades por tiempos más prolongados que en una bodega común. Para luego ir a su crianza por al menos un año en preciosos fudres de roble francés. Destacan las frutas rojas y de bosque, con una nota herbal única. Su color es de un rojo vivo, que da a entender la perfecta complicidad de ambas variedades. De paso fresco, ágil y refrescante en boca, es uno de esos vinos que nos hace llamar a un segundo sorbo. Recomendado para carnes rojas, tanto magras como grasas. Un compañero ideal para asados

Denominación de Origen: Maule

### *Análisis*

Año: 2019

Variedad: Garnacha 50% - Carignan 50%

Alcohol: 14°

pH: 2,99

# CARIGNAN

## 2019



*Las uvas de este gran vino, son de un viñedo del Maule profundo, olvidado y que hoy sale al mundo, gracias al Carignan. Se cultiva en condiciones de secano, lo que es un perfecto equilibrio entre el suelo y su capacidad de retención de agua de las lluvias.*

### *Viñedos De Origen y Elaboración*

Este equilibrio se hace mágico o perfecto con parras de más de 70 años. Son viñas en cabeza que se auto sustentan, formando con sus brotes y hojas una umbrela para cubrirse del exceso del sol abrasador del Maule. Es un vino de color intenso, denso y profundo. Sus aromas recuerdan la guinda ácida, las frutas rojas y la hierba seca. En su paso de boca se despliega con vigor, fuerza y rapidez, se muestra como un gigante acogedor, fresco y de estructura mineral, dejando una grata huella en la boca con taninos firmes, maduros y muy presentes con una larga persistencia.

### *Notas De Cata*

Es un vino para hoy y 20 años más. Disfrútelo con una cazuela de pava negra o simplemente con una carne marmoleada con grasa incrustada y se acordará por siempre de esta increíble experiencia compartida en familia.

Denominación de Origen: Maule

### *Análisis*

Año: 2019  
Variedad: Carignan 100%  
Alcohol: 14.5°  
pH: 3



# CHARDONNOIR

## TINTO

### 2021



*Vino conceptual, es un Revivir, Reinventar, REdescubrir, desde el ancestral génesis a lo actual. De la tierra profunda, magmática, cálida y generosa, RENace como la nueva Venus, desde una sabia tinaja de arcilla.*

### *Notas De Cata Y Elaboración*

RE Chardonnay tinto. Chardonnay más Pinot Noir concebido como una expresión de Chardonnay de mayor estructura y elegancia, como son los vinos Champagne, se REcrea en versión fue vino tinto.

¿Por qué REinventar lo tradicional? Por lograr Chardonnay, un vino tinto que nace de la cofermentación de las mismas variedades en tinajas de concreto. Sus aromas Recuerdan frescas frutas rojas. De paso en boca audaz, fresco y ligero, provoca una alegría que llama por más y más. REluce con la gastronomía peruana y REaliza las carnes magras de la parrilla. Recuerdo de alegres atardeceres perfumados a machas y ostiones parmesanos. Vino que REVive la puesta de sol.

Temperatura optima de servicio RE frezado de 20 a 12°C

Denominación de Origen: Casablanca

### *Análisis*

Año: 2021

Variedad: Chardonnay 50% – Pinot Noir 50%

Alcohol: 12,5°

ph:3,2



# CHARDONNOIR

## BLANCO

### 2021



*RE CHARDONNOIR es un vino conceptual, que implica un RE crear el Génesis ancestral mediante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla, con las técnicas y conocimientos actuales. RE vive una mezcla elaborada por siglos en el Champagne, mezclando armónicamente el Chardonnay con el Pinot Noir. RE es el RE nacimiento de la belleza en el vino.*

### *Viñedos De Origen*

El Viñedo de RE, de Casablanca, se desarrolla en la parte más baja o fondo del Valle a solo 200 msnm, con ello se tiene el clima más frío de la zona. El chardonnay tiene más de 20 años y es el más anciano del lugar, el Pinot Noir data del 94 con 19 años. Esto implica un equilibrio perfecto entre la producción por planta y la calidad de dulces uvas. El estío es de días frescos y noches muy frías, con vientos marinos y nieblas cargadas de sal, producen uvas de intensos sabores, de inmenso frescor ayudado por la influencia marina, que además le otorga una sabrosa y particular salinidad.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

RE Chardonnay, es una unión perfecta en equilibrio de perfumes y sabores, dada por las variedades Chardonnay y Pinot Noir, RE creando la tradicional práctica de Champagne.

Se vendimia en grandes barricas, de manera de tener un proceso tradicional y artesanal, donde se cuidan individualmente y desarrollan sus complejos aromas,

producto de la crianza en contacto con sus lías por casi dos años. Se logra así, un vino único, de gran belleza, de color nacarado, de perfumes de gran elegancia floral y matices aromáticos de frutos de bosque y pastelería. En boca es de paso ágil y alegre, de prominente estructura, mucho frescor y larga persistencia. Destacan sus complejos sabores de distinguida fineza. Es un vino de primer orden y considerado de alta gastronomía.

Disfrutar con carnes blancas, quesos frescos, jamón serrano, mariscos y alta gastronomía de mar.

Denominación de Origen: Casablanca



### *Análisis*

Año: 2021

Variedad: Chardonnay 65% – Pinot Noir 35%

Alcohol: 13°

pH: 3,18

# ENREDO

## 2019



*ENREDO es un vino muy especial, Se elabora con Gewürztraminer y Riesling. Primero, porque es una mezcla de dos interesantes variedades que se cofermentan en viejas vasijas de barro, y también porque su nombre fue creado a partir de la dificultad de pronunciar el nombre de aquellas uvas.*

### *Viñedos De Origen*

Este vino es el primer vino naranjo del valle de Casablanca, hecho en el año 2014. Reflejo de la intensa inquietud de encontrar nuevas versiones de dicho valle. Variedades blancas que se vinifican como tinto en tinajas de greda. Su color cobrizo es una maravilla, su nariz y extravagantes aromas son claves en este tipo de vino, que recuerdan a una IPA y aromas florales y herbales. En boca se siente como un vino tinto. Se recomienda con currys y comidas muy especiadas.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

Cofermentado con sus hollejos por más de 3 meses. Presenta un color cobrizo pálido con brillos reflejos anaranjados que invitan a arremolinar el vidrio una y otra vez. Se expresan aromas de manzana verde, jengibre, lichi y magnolia. En boca es amable, con una acidez refrescante y con taninos persistentes pero redondos. Es un vino perfecto para maridar pescados grasos como mero o salmón, charcutería y roastbeef. Perfecto para comida peruana o tailandesa.  
Servir a las 10 - 12°C.

Denominación de Origen: Casablanca

### *Análisis*

Año: 2019

Variedad: 70% *Gewürztraminer* – 30% Riesling

Alcohol: 12,5°

pH: 3,1



# MEDITERRÁNEO

## 2022



*Las uvas de diferentes variedades, se cosechan al mismo tiempo y se cofermentan, todas con sus pieles y luego de una extensa maceración a objeto de lograr un color intenso y profundo, un perfume recordado de frutos y un paso de boca fresco, rápido y en balance con una estructura taninos dulces y redondeados que permiten disfrutar el vino con una sabrosa y simple gastronomía, equivalente a la dieta mediterránea. En nariz se descubren aromas de higos y berries maduros con especias mediterráneas que anticipan una boca jugosa y envolvente, de taninos tupidos y redondeados, como las lomas del viñedo de origen.*

### *Viñedos De Origen*

El Viñedo de RE, esta enclavado en los lomajes de la Cordillera de la Costa Maulina, plantado el año 1950, en condición de secano. Esto implica un equilibrio perfecto entre la pluviometría invernal y la producción de dulces uvas. El estío es de días cálidos, a veces tórridos, noches frescas y estrelladas. De suelos rojos por sus arcillas graníticas y que evidencian una escasa fertilidad, producen uvas con modestia y sabiduría. Esto es, fruta de intensos sabores, de gran frescor e importante concentración de dulzor.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

Se venifica en grandes ánforas, de un diseño de singular belleza con abultados abdómenes que forman una esfera gigante y con ello es posible tener fermentaciones autógenas, sin intervención y extendida por varios meses.

Su color es de un rojo vivaz, con algunos matices de púrpura, de gran densidad y profundidad. Sus aromas recuerdan los bosques del sur, sus frutos y la fresca guinda ácida, con matices de especias y noble madera. En la boca es de paso ágil, muy fresco, de viva juventud, pleno de frutas y una gran complejidad. Su cuerpo permite guardarlo por 7-10 años.

Denominación de Origen: Maule

### *Análisis*

Año: 2022

Variedad: Carignan 41% - Syrah 50% - Garnacha 9%

Alcohol: 14,5°

pH: 3,41



# PINOTEL

## 2022



*RE PINOTEL, es un vino conceptual, que implica un REcrear, desde el génesis ancestral, me diante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla o toneles de gran tamaño, con las técnicas y conocimientos actuales.*

*REnace entonces un vino único, que realza una mezcla inédita, REuniendo armónicamente los dos orígenes de RE y dos cepajes marcadamente florales, el Pinot Noir y el Moscatel Rosado. Este vino está concebido como un vino de alegría, con caracteres de mucha sensualidad y que siendo rosado, tiene la capacidad de ser un vino gastronómico, rompiendo las fronteras de sus símiles tradicionales. Es una REcreación con REvolución, de la fineza y elegancia del Pinot Noir elaborado en una noche y su REunión con la femineidad algo salvaje del Moscatel Rosado.*

### *Viñedos De Origen*

El Pinot Noir proviene de los afamados viñedos de Casablanca, de su sector de Piedmont extendido, en donde se conjuga perfectamente el clima frío de niebla marina, con sus suelos de arcilla y arena de cuarzo, lo que permite la producción de Pinot Noir de gran elegancia. El Moscatel Rosado, de Viña Roja de Loncomilla, plantado en los años cincuenta y cultivado en la austeridad del secano maulino, lo que le otorga un gran carácter aromático.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

Ambos vinos se fermentan por separado, después de algunas horas de maceración, para lograr el mejor desarrollo de sus atributos, en toneles de gran tamaño y de varios años de experiencia. Se guardan en los mismos toneles por varios meses de manera de hacer más complejos sus perfumes. REsulta un vino de atractivo color sandía y fresas, perfumado de rosas por el Pinot Noir y de azahares y jazmines del Moscatel. Su paso de boca es cadencioso, con movimiento sensual, alegre, REfrescante de cuerpo voluminoso, de piel suave y delicada, que deja un largo REcuerdo. Invita a REencantarse con gastronomía de playa, pastas, vegetales, quesos blancos y frutas, a temperaturas frescas.

Denominación de Origen: Casablanca

### *Análisis*

Año: 2022

Variedad: Pinot Noir 90% - Moscatel Rosada 10%

Alcohol: 12°

pH: 3,14



# RECUERDO

## 2022



*REcuerdo, es un vino conceptual de Bodegas RE, que RE presenta los valores propios de la historia familiar de la bodega. Es un vino que RE vive el vino blanco dorado de la mesa Cauquenina, siempre engalanada por una hermosa botella de cristal, cuyo contenido era innito de acuerdo a los deseos de los comensales.*

### *Viñedos De Origen*

De su origen en Viña Roja de Loncomilla, del Maule, se obtienen las variedades País, históricamente en Chile conocidas como la Negra Chica, Negra del País o Chilena, en proporción del 80% y por pareja la Moscatel Rosada Pastilla o Moscatel Rosada de Curtiduría, la más dulce y perfumada de las uvas, en un 20%, para obtener este REcuerdo.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

Vino blanco de uva negra País, que de original tono rosado se hacía dorado por el tiempo guardado con oxidación, en viejos fudres de raulí nacional. Su aroma a jazmín andaluz se debe al Moscatel Rosado que lo cubre como la manta dominguera del Huaso Maulino. Hoy lo REcreamos y REcordamos, como el vino que nos iniciaba en el beber y gozar de la magia del vino, experiencia que queremos compartir, en nuestra propia botella de cristal.

Denominación de Origen: Maule

### *Análisis*

Año: 2022

Variedad: País 80% - Moscatel Rosada 20%

Alcohol: 12°

pH: 3,15

RE Especialidad

# REliquia



*Llamamos de esta manera a nuestros licores, remitiéndonos a sus orígenes, como siempre miramos el futuro partiendo del histórico y sabio pasado con las experiencias vividas por nuestros ancestros, buscamos las razones de sus orígenes, y en los licores llegamos a la simpleza de la conservación de las frutas y hierbas, en estado casi fresco, para el tiempo donde no hay producción de las frutas de verano, tenían como técnicas de conservación para el invierno, dos métodos ancestrales, por un lado la deshidratación y por otro la conservación en aguardiente o licor de fruta.*

*Así en el campo de familia era común ver frutas como guindas ácidas, ciruelas de pulpa roja, damascos, frutillas blancas, murtilla y maqui, conservados en aguardiente y que se utilizaban para coronar y saborizar postres, como flanes de maizena o sémola, mote en leche o arroz con leche, eran coronados con una porción de estas frutas, drenadas del licor, así entonces, se conservaba la fruta para el invierno y el mismo licor como digestivo.*

## *Origen REliquia*

Conservamos sus procedimientos de elaboración, adicionando el valor del tiempo de maceración y con ello maximizando su calidad. Así REliquia se macera por años antes de agregar el almíbar endulzante. Se mide y ajusta el nivel de dulzor de acuerdo a la acidez de la fruta en su estado de conservación o maceración.

Se ajustan también los niveles de alcohol, de acuerdo a la fuerza otorgada por la fruta, el cuerpo o intensidad del sabor a niveles entre 20 a 33°A, por lo que cada envasado es diferente, conservando así la posibilidad de tener el mejor equilibrio en los sabores. Nada es estándar o está definido a priori, todo se define al momento de envasar, así algunos se mezclan de 4 a 5 añadas de maceración y no precisamente en forma o proporción correlativa, solo basado en los equilibrios aromáticos y de sabores. Hay frutas más simples que se dan en meses y por ello no constituyen grandes cantidades de guarda de más de dos años y otras que desarrollan complejos aromas con el sabio tiempo y de las cuales siempre tenemos como constituyentes de nuestros licores.



BODEGAS RE

CHILE

CÁTALOGO  
Fichas técnicas  
VINOS RE

2023