

# PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS: Sommeliers dan sus recomendaciones de vinos desde \$4.500 para estas Fiestas Patrias

La mejor relación precio/calidad para cabernet sauvignon, otras cepas tintas y también blancas son las categorías que seis expertos cataadores sugirieron para las celebraciones del Dieciocho, cada una con su descripción y maridaje ideal para ser acompañado con preparaciones criollas, y con precios que no superan los \$10 mil. **DIEGO AGUIRRE**

### ALEJANDRA REID Presidenta de la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile

■ **CABERNET SAUVIGNON**  
Costino, Lolol, Colchagua,  
Viña Villalobos  
Precio: \$10.000  
**Nota de cata:** Intenso color púrpura con una nariz de frutos rojos, ciruela, acidez y cuerpo medio, taninos suaves y aterciopelados, fácil de beber.  
**Maridaje:** Berenjenas a la parrilla o pasta carbonara con trufas.



■ **OTRAS CEPAS TINTAS**  
Doña Domingo, Clásico de Familia, carmenere, Colchagua  
Precio: \$4.490  
**Nota de cata:** Color rojo violáceo, aroma fruta negra madura, ciruela y mora, taninos integrados y suaves, jugosos y fresco alcohol y cuerpo medio.  
**Maridaje:** Preparaciones dieciocheras como costillar de cerdo a la parrilla, empanada de pino, anticuchos.

■ **CEPAS BLANCAS**  
De Vine, vignonier, Viña Montgras  
Precio: \$4.990  
**Nota de cata:** De un color amarillo verdoso pálido, con aromas a flores blancas, frutas cítricas como lima, toques de mango y durazno, una acidez refrescante y un cuerpo ligero.  
**Maridaje:** Mariscos frescos de nuestra costa o Pad Thai con infaltable zumo de lima.

### MARCELO PINO Sommelier profesional/mejor sommelier de Chile 2011-2014

■ **CABERNET SAUVIGNON**  
Casa Sita Terraz de Familia CS, Los Lingües, Valle de Colchagua  
Precio: \$8.900  
**Nota de cata:** Color rojo rubí intenso con aromas a moras, grosellas rojas, cerezas negras, mentol y rosas. En boca es de acidez medio-alta, taninos abundantes y sedosos, es de buena estructura y persistencia. Final medio-largo.  
**Maridaje:** Carnes a la parrilla como lomo veado, lomo liso, entraña, asado de tira o costillar de cerdo.



■ **OTRAS CEPAS TINTAS**  
PS García, Mala Fama, carmenère/carignan  
Precio: \$4.990  
**Nota de cata:** Rojo rubí con aromas a cerezas negras, ciruela negra, cardamomo, nuez moscada, tabaco y toques de cuero. En boca es fresco, de acidez bien marcada, taninos sedosos y abundantes, de buena estructura y final de boca.  
**Maridaje:** Carnes a la parrilla como anticuchos, interiores, empanadas y el clásico choripán.

■ **CEPAS BLANCAS**  
Veramonte Reserva, sauvignon blanc, Valle de Casablanca  
Precio: \$4.990  
**Nota de cata:** Amarillo verdoso con aromas a limón anís, piña verde, espárragos, flores de azahar y ají verde. En boca es fresco, de acidez medio-alta, ligero, de sabores cítricos y herbáceos.  
**Maridaje:** Cebiches de pescados y mariscales fríos.

### REINALDO OLIVARES, sommelier profesional

■ **CABERNET SAUVIGNON**  
Pérez Cruz, Gran Reserva,  
Precio: \$ 7.990  
**Nota de cata:** Fal reflejo de la tipicidad del valle del Maipo alto, con notas a frutas rojas maduras, pimienta negra, vainilla, frutos secos y en retrogusto un delicado aroma a finas hierbas como estragón y laurel. En boca es grueso, concentrado y con taninos redondos.  
**Maridaje:** Por las características organolépticas, es el compañero ideal para preparaciones a la parrilla, como entraña, lomo, costillar, longanizas, prietas, entre otros. Temperatura ideal: 16 a 18°.



■ **OTRAS CEPAS TINTAS**  
Caliterra, Reserva, carmenere, cosecha 2020, Valle de Colchagua.  
Precio: \$4.990  
**Nota de cata:** Encontramos un color rojo violeta profundo con ribetes azulados, en nariz es frutoso y especiado, aparecen frutos del bosque como mora y arándano, para luego dar paso a suaves notas especiadas como canela y pimienta negra. En boca es sedoso y muy afrutado, de buen volumen y persistencia.  
**Maridaje:** Exponente versátil para maridajes de la gastronomía latinoamericana, desde arepas hasta empanadas de pino fritas. Temperatura ideal: 16 a 18°.

■ **CEPAS BLANCAS**  
Bisquit, Petricoro, Reserva, sauvignon blanc, cosecha 2021, valle del Colchagua.  
Precio: \$4.990  
**Nota de cata:** Muestra un color amarillo pálido, limpio y brillante, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, con un retrogusto que nos recuerda margaritas y rosas, se suenan notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos. Tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, de acidez media baja, es fresco en nariz y boca.  
**Maridaje:** Perfecto como aperitivo y genera una natural complicidad con ostiones, almejas, cochuayto o erizos al matico. Temperatura ideal: 7 a 9°.

### COMPARANDO PRODUCTOS

Solo días quedan para Fiestas Patrias, instancia en que familias y amistades se reúnen en torno a la parrilla y picoteos criollos. Y es que el mes de la Patria llama a los comensales a probar y darse la oportunidad de conocer más a uno de los principales distintivos nacionales, el sector vitivinícola.

### RENATA MORETTI, vicepresidente de Asociación Nacional de Sommeliers de Chile

■ **CABERNET SAUVIGNON**  
Casalibre Wines, Siete Perros, 2021  
Precio: \$5.500  
**Nota de cata:** Proveniente de cultivos orgánicos de la zona del Maipo y fermentado con levaduras nativas, este cabernet sauvignon no pasa por madera, resultando un vino ligero y muy fresco. En nariz, abundantes notas a frutos rojos frescos; en boca, taninos suaves y un final medio largo, resultando en un vino equilibrado y fácil de tomar.  
**Maridaje:** Perfecto para acompañar la parrilla dieciochera, en especial las carnes magras que nuestra tan querida entraña.



■ **OTRAS CEPAS TINTAS**  
Pipetillo Lomas de Linaulán, país, 2020  
Precio: \$5.000  
**Nota de cata:** Manteniendo la tradicional forma de producción de vino campesino chileno, usando pipas (por eso su nombre, pipetillo), este país es elaborado con uvas de parras de más de 200 años, en Itata. Fermentado con levaduras nativas en lagares de rauli, este vino conserva toda la expresión campesina, con notas afrutadas y florales. En boca, su acidez media, taninos suaves y algo rústicos, y su cuerpo ligero invitan a muchas copas más. Lo mejor: viene en botella de un litro.  
**Maridaje:** Con sus características campesinas, marida perfecto con la clásica empanada de pino chilena.

■ **CEPAS BLANCAS**  
J. Bouillon, Rosé, 2021  
Precio: \$5.000  
**Nota de cata:** Extremadamente fresco y ligero, este rosado es elaborado en el Maule con uvas de la cepa país. Delicado, con notas a flores y frutas blancas, y en boca, brillante acidez.  
**Maridaje:** Ideal para tomarse solo, también acompaña ensaladas, platos fríos a base de tomates, además de quesos blancos y frescos.

### UN PERFIL

tradicional, pero ligeramente curioso. Así catalogan las principales tiendas de vinos al chileno en base a su comportamiento de consumo, en donde por primera vez este año el carmenere se erige como la variedad líder en ventas, aunque el cabernet sauvignon sigue siendo, para expertos y consumidores, el mejor match para el asado dieciochero.

esperamos que las ventas estén bastante similares a 2019, dados los días feriados y el mayor movimiento que se espera versus los años anteriores". Opinión que comparte Felipe González, fundador de Patagon Wines, quien destaca el mayor interés por "subir un pedacito en las categorías y consumo de vinos, sobre todo de viñas no masivas que están elaborando muy buenos productos".

Este año, seis sommeliers eligieron sus preferidos para las tres categorías propuestas por "El Mercurio" considerando la mejor relación precio/calidad: mejor cabernet sauvignon hasta \$10.000, y otras cepas tintas y cepas blancas bajo los \$5.000 la botella.

### PASCUAL IBÁÑEZ

Sommelier profesional y socio director de Escuela de los Sentidos

■ **CABERNET SAUVIGNON**  
Aquitania 2019, Valle del Maipo  
Precio: \$10.000  
**Nota de cata:** Color rojo rubí, de capa media alta. Sus delicados aromas frutados evocan a cereza, mora y grosella negra con un ligero toque mentolado y balsámico de fondo. En boca se desliza amplio, bien estructurado con la madera fundida. Cabernet elegante de taninos presentes y a la vez pulidos, persistente.  
**Maridaje:** Punta de paleta al horno en cocción lenta con salsa de cebolla, setas y reducción de vino cabernet.



■ **OTRAS CEPAS TINTAS**  
Villedos Puertas Aguaneira, malbec G. Reserva 2020, Valle de Curicó  
Precio: \$5.700  
**Nota de cata:** De vino color rojo granate. Aroma mitido y varietal recordando a fruta roja en confitura, se complementa con notas bien presentes de la madera, tostados, frutos secos, cedro. En boca es de cuerpo, se comportará como un vino clásico, maduro y redondo, con taninos suaves y amables. Buena persistencia. Se recomienda decantar.  
**Maridaje:** Punta de ganso lechita en parrilla a fuego lento.

■ **CEPAS BLANCAS**  
Viña Calera, Pedro Jiménez Reserva 2021, Valle del Elqui  
Precio: \$5.000  
**Nota de cata:** Aroma de media intensidad, limpio con fragancia varietal y recuerdos a flor de acacia, toques cítricos. En boca se aprecia frutado. Mantiene una balanceada acidez y matices minerales que refuerzan su firmeza y frescura. Excelente como aperitivo.  
**Maridaje:** Queso de cabra artesanal con aceite de oliva y ají verde.

### MARSHALL STRIKA SPECTOR Sommelier profesional

■ **CABERNET SAUVIGNON**  
Montgras Day One  
Precio: \$7.500  
**Nota de cata:** Vino de color intenso y llamativo, con notas marcadas a fruta como mora y frutilla, toques algo especiados. Al tomar, encontrarás un tanino (sensación rugosa) firme y frutal, que lo hace un vino para beber copa a copa o acompañar de comida.  
**Maridaje:** Todo lo que va a la parrilla, desde el clásico aperitivo pavillero hasta un trozo de lomo vetado.



■ **OTRAS CEPAS TINTAS**  
Caliterra Reserva, syrah  
Precio: \$4.900  
**Nota de cata:** Un infaltable precio calidad. Es un clásico syrah, donde podrás encontrar notas a cereza, arándano y un final con toques de madera y flores. En boca, su tanino es marcado pero redondo, con una acidez marcada que lo hace jugoso, dando una gran versatilidad para comer.  
**Maridaje:** Ideal para acompañar otras opciones de la parrilla, como vegetales asados, pavo y cordero.

■ **CEPAS BLANCAS**  
Underruga Brut Rosé, 55% chardonnay, 40% sauvignon blanc, 5% pinot noir.  
Precio: \$4.800  
**Nota de cata:** En copa veremos un espumoso brillante, de una burbuja constante y un color rosa pálido. En nariz es muy frutal, fresco y algo floral. Al beber su burbuja nos entrega un fresco agradable y nada dulce, lo que lo convierte en un aperitivo ideal.  
**Maridaje:** Para comenzar a prender la parrilla, es un gran aperitivo, que no exige comida y se deja beber copa a copa, ahora, si buscamos algo con qué comer, pescados como un tiradito será una gran opción.



**AGUAS ANDINAS S.A.**  
SOCIEDAD ANÓNIMA ABIERTA  
INSCRIPCIÓN REGISTRO DE  
VALORES N° 0346

### JUNTA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS

En virtud de las actuales circunstancias que vive el país tras la pandemia, la Compañía realizará la próxima Junta Extraordinaria de Accionistas el día 28 de septiembre de 2022 a las 10 hrs, en Avenida Presidente Balmaceda 1398, de la comuna y ciudad de Santiago, implementando para la participación de sus accionistas el acceso remoto a dicha Asamblea a través de una Plataforma Virtual, según se indica en el Procedimiento de Participación Remota referido en este aviso.

Lo anterior fue acordado por el Directorio de la Sociedad en su sesión extraordinaria realizada el 1 de septiembre del 2022, conforme a lo establecido en los artículos 58 y 59 de la Ley N° 18.046, y lo dispuesto en la Norma de Carácter General N° 435 y en el Oficio Circular N° 1.141, ambos de la Comisión para el Mercado Financiero.

La reunión tendrá por objeto someter a la consideración y pronunciamiento de los accionistas la Renovación del Directorio, mediante la revocación del mismo y la elección de sus nuevos miembros. Lo anterior, en atención a la solicitud efectuada al efecto el día 31 de agosto año 2022, por el accionista Inversiones Aguas Metropolitanas S.A., quien detenta más del 10% de las acciones emitidas con derecho a voto de la Sociedad.

Tanto la Junta Extraordinaria de Accionistas, como el registro de asistencia y las votaciones que corresponda realizar, se desarrollarán a través de la plataforma indicada, a la que podrán acceder todos los accionistas de la Sociedad y los representantes de la Comisión para el Mercado Financiero.

■ **ANTECEDENTES:** Se hace presente que los antecedentes de las materias que serán sometidas a la consideración de la junta, estarán a disposición de los señores accionistas en el sitio web [www.aguandas.cl](http://www.aguandas.cl) y [www.aguandasinversionistas.cl](http://www.aguandasinversionistas.cl).

■ **PARTICIPACIÓN EN LA JUNTA:** Tendrán derecho a participar en esta Junta, los titulares de acciones que figuren inscritos en el Registro de Accionistas de la Sociedad, a la medianoche del quinto día hábil anterior a la fecha de la celebración de esta.

Se ha elaborado al efecto un Procedimiento de participación remota, que está disponible en [www.aguandas.cl](http://www.aguandas.cl) y [www.aguandasinversionistas.cl](http://www.aguandasinversionistas.cl), con un instructivo descriptivo del sistema, que facilitará la utilización de la herramienta digital y el desarrollo satisfactorio de la próxima Junta Extraordinaria de Accionistas.

■ **CALIFICACIÓN DE PODERES:** De acuerdo con lo estipulado en el artículo 114 del Reglamento de Sociedades Anónimas, la calificación de poderes, si procediere, se efectuará el día 28 de septiembre del presente año, a través del sistema, entre las 8.30 y las 9.30 horas.

### EL DIRECTORIO