**FORMULARIO ANEXO INFORMACIÓN DE VIÑAS POSTULANTES**

1. **Llenar Información básica de la viña:**
* Nombre de “fantasía” de la viña y Razón social:
* Línea:
* Año de fundación:
* Valle donde se ubica la viña:
* Premios o certificaciones\*:
* Listado de portafolio 3 vinos- (nombre y año de los vinos):
* Tramo de precios FOB en USD por caja 6 o 12:
* Dirección postal:
* Contacto telefónico:
* Web:
* Visitas guiadas (si/no):
* Hectáreas de producción:
* Cantidad de botellas por año:

 **ATENCIÓN: Cada Viña debe proveer 1 fotografía de algún vino en particular por lo que deben proveer de la foto. La imágen que** **se entregue deben estar en alta resolución, es decir, deberán tener un tamaño de 14 cm de alto a 300 pixeles. No sirven las fotos tomadas por celulares.**

*\*Las viñas que deseen indicar mención respecto de certificaciones especiales (orgánicos, biodinámicos, por ej), para ser incorporadas y tener dicha mención éstas deberán ser acreditadas con algún documento que lo especifique. Asimismo, en el caso de premios.*

A CONTINUACIÓN, SE EXPLICA LO QUE DEBEN DESARROLLAR PARA EL CONTENIDO INTERIOR CON UN EJEMPLO TIPO.

**1.Breve reseña sobre la historia ya sea del viñedo, la viña, bodega o los vinos en particular. Lo más coloquial posible (máximo 100 palabras).**

**EJ:**

En 1970, el agrónomo italiano Juan Buffo adquirió con fines recreacionales el fundo de 45 hectáreas “Santa Teresa”. Al enterarse que había sido generoso en plantaciones de vid para producción de vino dio inicio a su aventura vitivinícola. El viñedo se ubica a 30 kilómetros al este de Rancagua en la zona cordillerana de Coya. El clima es mediterráneo moderado y el campo ha sido desarrollado con una agricultura sustentable y respetuosa de la naturaleza, utilizando solo productos naturales. Las plantaciones corresponden a las cepas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah**.**

2) Elegir un vino que dese destacar dentro de su portafolio, cepas y sus porcentajes, año, alcohol, premios, maridajes, con reseña organoléptica (en 60 palabras).

**Nombre del vino:** Salvatore.

Cepas: Cabernet Sauvignon: 58%; Merlot: 25%; Syrah: 17%

**Cosecha:** 2011

**Alcohol:** 14,5 %

**Premios:** Vivino Wine Style Awards 2018. “Top Wine in Category: Chilean Bordeaux Blend”.

**Servicio y maridaje:** Es ideal para carnes de Wagyu con reducción de vino, ciervo con alcachofas y boeuf bourguinon

**Descripción del vino (Máximo 60 palabras)**

**EJ:**

El vino envejece en barricas de roble francés durante 24 meses. Tiene color rojo rubí oscuro con reflejos violáceos. La nariz excepcional llena de frutas y bayas rojas con aromas a cereza negra, pimienta negra y un toque de violetas. Es un vino potente con taninos suaves y redondos. En boca, el vino es equilibrado, con mucho cuerpo y muy fino.