

# OWWM

## ENSAMBLAJE

35% Malbec + 25% Petit Verdot + 15% Carmenere  
15% Petite Sirah + 10% Tempranillo

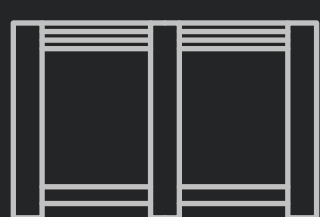


1.500 Botellas  
producidas

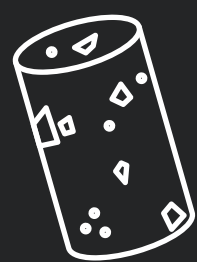
1.500 Bottles Produced



Animal Friendly  
+ Vegan

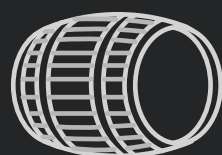


Fermentado de manera independiente en pequeños  
contenedores de 800 litros con remontajes manuales  
Each variety was fermented independently in small 800 liters  
containers with manual punch-downs



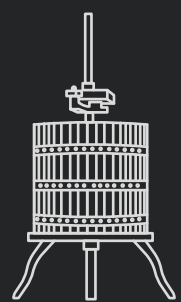
Usamos corcho técnico para asegurar nuestro esfuerzo de  
llegar con un vino en las mejores condiciones a tu casa.  
We use a technical cork to ensure the best possible quality of our  
wines at your home.

225 L



Guarda: 24 meses en barricas roble francés  
de 1° a 3° usos.

Aging: 24 month in new & use french oak barrels.



Prensado manualmente (sí, nosotros lo hacemos)  
We press manually to ensure quality & get better results



Vino no filtrado, puede contener  
sedimentos.

Unfiltered, may contain natural sediments



VIÑEDO

DE 15 Y 20  
AÑOS

VINEYARD

15 TO 20  
YEARS OLD



Suelos graníticos + antiguos de Chile (150 a 200 MM).  
Granitic soil + oldest in Chile (150 to 200 Million years)

135 mts.

Altura viñedo 135 metros.  
148 yard above sea

Clima  
Weather



Costa  
Coast

Cosecha  
Harvest



Manual &  
seleccionada en  
viñedo  
hand picked in the  
morning.

# OWWM

## ENSAMBLAJE

35% Malbec + 25% Petit Verdot + 15% Carmenere  
15% Petite Sirah + 10% Tempranillo

### RECOMENDACIONES

### SUGGESTIONS

	<p>Consumir ahora o dentro de <b>7 años</b> <i>(y con paciencia pueden ser más)</i> Drink now or before 7 years (if you have patience, it can be more)</p>	
	<p>Abrir 30´ antes (y guardar abierto) Open 30 minutes before</p>	
	<p>Tº de servicio: 16-18 Celcius Service temperature: 61 to 64 Fº</p>	
	<p>Enfriar en refrigerador por 30´ (ojalá descorchado) Keep it 30 min in the fridge (open with cork is a good idea)</p>	
	<p>Tiempo guarda abierto: 4 días (refrigerado) Time once open: 4 days (keep it in the fridge)</p>	
	<p><b>Perfecto para!</b></p>	<p>Good match</p>
<p><b>MARIDAJE</b> Pairing</p>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"><p>CARNE ASADA</p></div> <div style="text-align: center;"><p>CHARQUICAN</p></div> <div style="text-align: center;"><p>VERDURAS SALTEADAS</p></div> <div style="text-align: center;"><p>PASTAS C/ CARNE MECHADA</p></div> <div style="text-align: center;"><p>QUESOS</p></div> <div style="text-align: center;"><p>RISOTTO</p></div> </div>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"><p>BARBECUE</p></div> <div style="text-align: center;"><p>GRILLED VEGETABLES</p></div> <div style="text-align: center;"><p>CASSEROLE</p></div> <div style="text-align: center;"><p>PASTAS &amp; MEATBALLS</p></div> <div style="text-align: center;"><p>CHEESE T.</p></div> <div style="text-align: center;"><p>RISOTTO</p></div> </div>

# OWWM

## ENSAMBLAJE

35% Malbec + 25% Petit Verdot + 15% Carmenere  
15% Petite Sirah + 10% Tempranillo

### DATOS TÉCNICOS

### TECHNICAL INFO

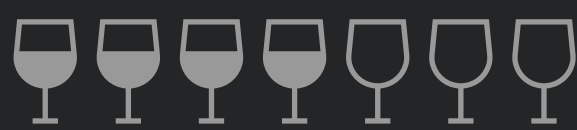
#### ACIDEZ

Acidity



#### TANINO

Tannins



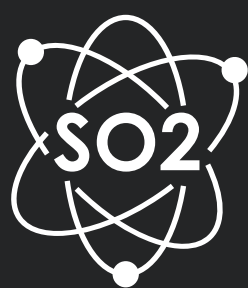
#### CUERPO

Body



**14° ALCOHOL,  
Y REALES.**

& real.



Contiene sulfitos, 43 mg/750 ml.

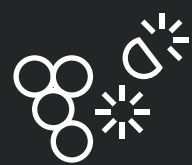
Una copa contiene menos que 1 damasco deshidratado.

Contains sulfites = 1 glass contains less than a dried apricot



Azúcar residual = 0,22 g por copa 125 ml

Residual sugar = 0.007 ounces/125 ml (1 glass)



Uso de levaduras nativas

Commercial yeast

## ANÁLISIS

## VINO

Wine analysis

PH

**3,59**

PH

Ac.VOLÁTIL

**0,59**

Vol. Acidity

ACIDEZ

**5,83**

Acidity

# OWM

## ENSAMBLAJE

35% Malbec + 25% Petit Verdot + 15% Carmenere  
15% Petite Sirah + 10% Tempranillo

### LOGROS

### ACHIEVEMENTS



Neutralizamos nuestro impacto de huella de carbono  
We neutralize our impact on the carbon footprint



Isla Nativa 14 m2  
Proud to have our native island

### PREMIOS Scores



**Si manejas pasa las llaves  
(o camina que es más sano)**  
Don't drive, its much better to walk



**Bodega establecida en 2014,  
(primer vino hecho en 2011) ☺**  
Established in 2014 - (first wine 2011)

**Vendemos en Chile, Brasil, Costa Rica, Puerto Rico y EEUU  
(por ahora)**

Available in Chile, Brasil, Costa Rica, Puerto Rico y EEUU

@owm.wines | www.owmwines.cl  
Valle de Colchagua, Chile.

