CONTAO'

TEMPRANILLO + CABERNET SAUVIGNON

- OWM Wines -

1.350 Botellas producidas 1.350 Bottles Produced	Animal Friendly + Vegan Lorem ipsum
50% tempranillo + 50% cabernet sauvignon	
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: barricas 225 L por 24 meses Aging: 24 month french oak barrels, 2° & 3° use.	
Vino no filtrado, puede contener sedimentos. Unfiltered, may contain natural sediments	

100 % FRUTA · 0 ADICIÓN DE TANINOS

VIÑEDO | DE 15 Y 20 AÑOS

VINEYARD | 15 TO 20 YEARS OLD

+100

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

135 mts.

Altura viñedo135 metros.
148 yard above sea

Clima Weather	Cosecha Harvest
Costa Coast	Manual Manual

CONTAO'

TEMPRANILLO + CABERNET SAUVIGNON

- OWM Wines -

RECOMENDACIONES | SUGGESTIONS

+5

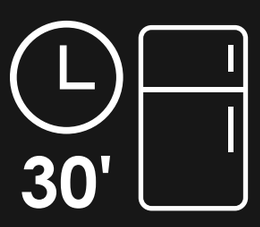
Consumir ahora o dentro de **5 años**
(y con paciencia pueden ser más)
Drink now or before 5 years (if you have patience, it can be more)



Abrir 30´antes (y guardar abierto)
Open 30 minutes before



T° de servicio: 16-18 Celcius
Service temperature: 61 to 64 F°



Enfriar en refrigerador por 30´ (ojalá descorchado)
Keep it 30 min in the fridge (open with cork is a good idea)

4DÍAS

Tiempo guarda abierto: 4 días (refrigerado)
Time once open: 4 days (keep it in the fridge)

MARIDAJE
Pairing

Perfecto para!	Good match











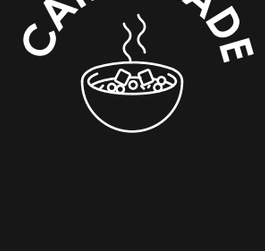












CONTAO'

TEMPRANILLO + CABERNET SAUVIGNON

- OWM Wines -

DATOS TÉCNICOS | TECHNICAL INFO

ACIDEZ
Acidity

TANINO
Tannins

CUERPO
Body

14,5º ALCOHOL, Y REALES.
& real.

Contiene sulfitos, 45 mg/750 ml.
Una copa contiene menos que 1 damasco deshidratado.
Contains sulfites = 1 glass contains less than a dried apricot

Azúcar residual = 0,27 g por copa 125 ml
Residual suggar = 0.0095 ounces/125 ml (1 glass)

Uso de levaduras nativas
Wild yeast

ANÁLISIS VINO
Wine analysis

PH	3,53
PH	
Ac.VOLÁTIL	0,61
Vol. Acidity	
ACIDEZ	5,38
Acidity	

CONTAO'

TEMPRANILLO + CABERNET SAUVIGNON

- OWM Wines -

LOGROS | ACHIEVEMENTS

CO_2

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

SYMBIÓTICA
BOSQUICULTORES

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

ADULTS ONLY -18 ADULTS ONLY

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 I www.owmwines.cl
Valle de Colchagua, Chile.

CHILE
MOVI
Movimiento de Viñateros Independientes

OWN WINE MAKERS