# 5x20

2010

Top Winemakers®

{ CHILE }

› Rafael Prieto R.
Director
Top Winemakers Chile

› Rafael Prieto R.
Director
Top Winemakers Chile

## 1. Presentación Top Winemakers 5x20 / Director
## Presentation Top Winemakers 5x20 / Director

Este nuevo proyecto Top Winemakers 5x20 nace con la cosecha 2010, esta vez reunió a 10 prestigiosas Viñas chilenas a través de 5 enólogas mujeres y 5 enólogos hombres que trabajaron por primera vez juntos.

*This new project Top Winemakers 5x20 comes to life with the 2010 harvest, this time we joined 10 very prestigious Chilean Wineries by means of 5 Female Enologists and 5 Men Enologists that worked together for the very first time.*

Está inédita idea se basó en formar 2 equipos enológicos distintos; mujeres y hombres. Ambos desarrollaron de manera independiente 2 vinos de alta gama "modernos y creativos".

*This unheard of idea was based on forming two different enological teams, Female and Male Winemakers. Both teams developing independently one from the other 2 wines of Very High Range, both "modern and creative".*

5x20 significa: 5 Enólogos hacen un vino, cada uno aporta un 20% de vino para la mezcla final.

*5x20 means: 5 Winemakers make one wine where each one contributes with a 20% towards the final blend.*

El desafío era poder unir estilos diferentes, personalidades opuestas, gustos distintos, enfoques enológicos diversos e intentar potenciar la uva de cada viñedo de origen.

*The challenge was to unite different styles, opposite personalities, different tastes, diverse enological focuses, with the idea of potentiating the grape from each origin and vineyard.*

Cada equipo contó para las catas y sesiones de mezclas entre 15 y 20 muestras de vino diferentes. Estos fueron llevados a libre elección por ellos con el objeto de ser fieles al "nuevo" concepto acordado previamente. Es decir, salir a buscar y hacer en conjunto algo concreto dejando de lado los gustos personales. La única condición a respetar era que una vez que se seleccionara el vino de cada Viña, ese 20% de vino tenía que estar obligatoriamente en la mezcla final.

*Each team had available between 15 to 20 different wine samples for their tasting and blending sessions. These were chosen "freely" by each winemaker with the clear objective of being loyal to this "new" concept, agreed upon previously. This meant, move out in search for and make jointly together something very objective, leaving behind personal tastes and desires. The single condition that had to be respected was, once achieved the wine each winery was going to contribute with, this 20% of the wine had to be in the Final blend.*

"5x20 significa: 5 Enólogos hacen un vino, cada uno aporta un 20% de vino para la mezcla final."

*"5x20 means: 5 Winemakers make one wine where each one contributes with a 20% towards the final blend."*

## 1. Presentación Top Winemakers 5x20 / Director
Presentation Top Winemakers 5x20 / Director

Sin duda, estos 2 equipos fueron capaces de aventurarse, de dejar egos a un lado, de hacer resaltar la creatividad enológica chilena y fueron capaces de darle ese toque de "magia" que sorprende en cada Botella. Son vinos "únicos, expresivos y porque no decirlo; con un aire fresco para todos".

Salud por ellas. Salud por ellos!!

*Without doubt, both these teams were capable of taking the adventure, leaving their "egos" beside, being able to highlight Chilean Enological creativity and were also able to give that touch of "magic" which surprises in each bottle. These are "unique wines, expressive ones, and why not mention; A breath of Fresh air for everyone".*

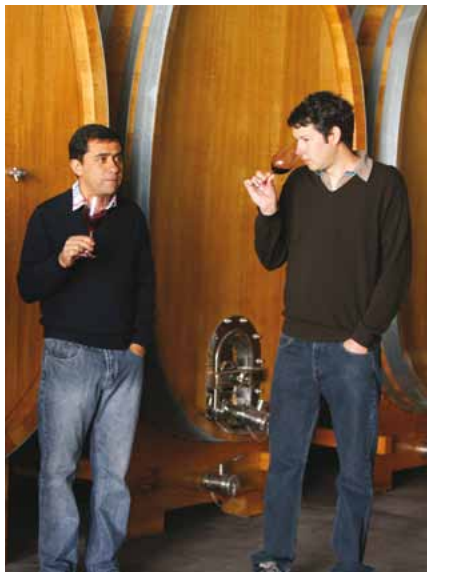
*Cheers to the Ladies, Cheers also to the Men!!!*

› Las 5 enólogas mujeres realizaron 1 vino "seductor".

Los 5 enólogos hombres hicieron un vino con "tensión".

› The 5 Female Winemakers made 1 Wine "Seductive".

The 5 Men Winemakers made 1 Wine with "Tension"



## 2. 5 x 20 / Concepto Mujeres
5 x 20 / Women's Concept

A. Cecilia Guzmán
Viña Haras de Pirque
*20% Cabernet Sauvignon*
*Maipo Valley*

+

B. Irene Paiva
Viña Vistamar
*20% Syrah*
*Maipo Valley*

+

C. Cecilia Torres
Viña Santa Rita
*20% Cabernet Sauvignon*
*Maipo Valley*

+

D. Ana María Cumsille
Viña Altair
*20% Cabernet Sauvignon*
*Cachapoal Valley*

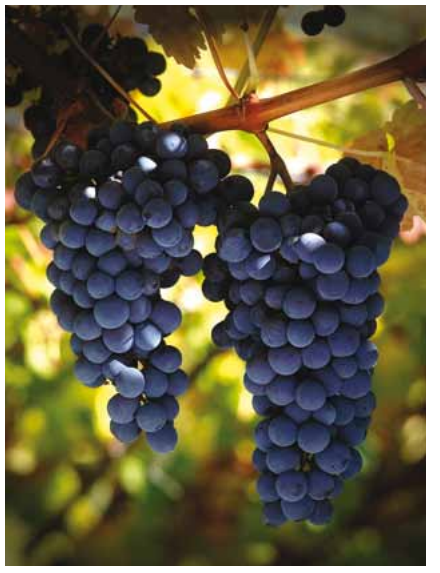
+

E. Macarena Morandé
Viña Costa Blanca
*20% Carignan*
*Maule Valley*

=

5x20

## 2. 5 x 20 / Concepto Mujeres
## 5 x 20 / Women's Concept



"Desarrollamos una propuesta con identidad y carácter, un estilo de Vino que representa de alguna manera la creatividad de las Enólogas chilenas."

*"We developed a proposal with identity and character, a style of wine that somehow could represent the creativity of female Chilean Winemakers."*

Este vino fue hecho "en conjunto por 5 enólogas Chilenas."

*This wine was made "jointly by 5 female Chilean Winemakers."*

Desarrollamos una propuesta con identidad y carácter, un estilo de Vino que representa de alguna manera la creatividad de las Enólogas chilenas. Su estructura es el Cabernet Sauvignon lo que nos permitió potenciar la elegancia y obtener un vino "vivo" en su mezcla final. Es un Vino con buena concentración, balanceado, fresco y de buena acidez. Desarrollamos una propuesta que se alejara del esteticismo enológico, por esto nos inclinamos por lograr un vino no pretencioso, pero si un vino honesto, sólido y franco.

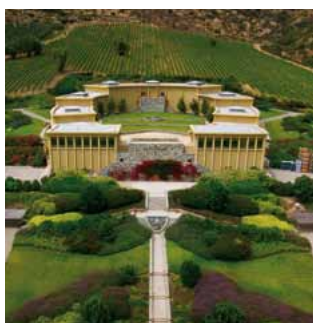
*We developed a proposal with identity and character, a style of wine that somehow could represent the creativity of female Chilean Winemakers. Its structure is Cabernet Sauvignon which allowed us to potentiate the elegance and obtain a "vivid" wine in its final blend. The idea was to make a wine with enough concentration, well balanced, fresh and with good acidity. We developed a proposal, turning away from the enological aesthetic, reason why we inclined not to have a pretentious wine but an honest, solid and franc wine.*

› Es un Vino "seductor".

› This is a "seductive" wine.

› Haras de Pirque es la unión de dos pasiones en un lugar único donde la crianza de caballos fina sangre y le elaboración de vinos finos se unen.

› Haras de Pirque is the union of two passions in a unique area, where Pure Blood Horses are raised and the process of fine winemaking join together.



# VIÑA HARAS DE PIRQUE

Unión de 2 pasiones.

Haras de Pirque es la unión de dos pasiones en un lugar único donde la crianza de caballos fina sangre y le elaboración de vinos finos se unen, el cual hoy abarca 600 hectáreas, que ascienden suavemente en su límite sur por los faldeos de un cordón transversal de la Cordillera de los Andes, en Pirque, Chile.

Este sector de pie de monte en el año 1992 se planta con ciento veinte hectáreas de viñedos, principalmente Cabernet Sauvignon y Carménère, entre las cepas tintas, y Chardonnay y Sauvignon Blanc, entre las blancas, desde los cuales nacen vinos Premium y de excelencia que hoy dan vida a nuestra exclusiva y premiada Viña. En el año 1998 se agregan además 20 hectáreas adicionales de Syrah y Cabernet Franc.

El Haras propiamente tal, cuyo nombre honra al que fuera el criadero de caballos fina sangre más antiguo de Chile, fundado como Haras de Pirque en 1892, se desarrolla de manera impecable, con tres padrillos de extenso pedigree que van dando crías excepcionales. Ello también se traduce en su reconocimiento internacional, siendo hoy Haras de Pirque un importante proveedor para criaderos y propietarios de América del Sur y del Norte, además de mantener alrededor de 30 productos en la competencia nacional.

*The Union of Two Passions.*

*Haras de Pirque is the union of two passions in a unique area, where Pure Blood Horses are raised and the process of fine winemaking join together. Today we have 600 Hectares which ascend slowly through the foothills of a transversal mountain range of the Andes Mountains, in Pirque, Chile.*

*This sector of Piedmont was planted in 1992 with 120 Hectares of vineyards, mainly cabernet Sauvignon and Carmenere, amongst red varieties and Chardonnay and Sauvignon Blanc the whites, from where Premium and Excellence Wines are born, which give life to our exclusive and prized Winery. In 1998 we add 20 hectares of Syrah and Cabernet Franc. The Stud itself, owns its name in honor of the oldest stud in Chile raising pure blood horses, founded as "Haras de Pirque" in 1892.*

*It develops impeccably with three Stallions of extended pedigree which in return give exceptional breeds. This also translates into an international recognition, being today Haras de Pirque an important supplier for Studs and owners in all America, this beyond having about 30 products in the national competition.*

## 2a. Cecilia Guzmán
Winemaker Viña Haras de Pirque



El degustar vinos de diversos lugares, realizados de distintas maneras y de un sin fin de variedades junto a los enólogos que realizaron esos vinos, es algo único y especial. No se da frecuentemente y es una oportunidad maravillosa para conocer, compartir y conciliar distintas opiniones.

*Tasting wines from different areas, made in different ways, with endless different varieties together with the group of winemakers that made these wines, is something very unique and special. You don't see this frequently and it's a wonderfull opportunity to know, share and conciliate different opinions.*

El trabajo fluyó de manera impecable, los vinos mostraron su estilo y personalidad y nosotros tuvimos la suerte de estar ahí para conocerlos y complementarlos en una mezcla que resalta toda la originalidad de nuestros vinos y de nuestra tierra. Descubrí que no sólo hubo sinergia en los vinos sino también en el excelente trabajo en equipo que realizamos. Espero se repita!

*Our work developed impeccably , the wines showed out their style and personality and we had the luck of being there to know them and complement them into a blend that stands out all the originality of our wines and our land. I discovered that we had sinergy not only in the wines but even more so with the excelent team work achieved. I hope we can repeat this.*

Agradezco además, el gran trabajo del equipo de Top Winemakers por dar a conocer un Chile diferente, especial e innovador.

*I also wish to thank the great work of the Top Winemakers team to help us show a different side of chile, being special and innovative.*

"No se da frecuentemente y es una oportunidad maravillosa para conocer, compartir y conciliar distintas opiniones."

*"You don't see this frequently and it's a wonderfull opportunity to know, share and conciliate different opinions."*

› El objetivo de Vistamar es mostrar la esencia del Nuevo Mundo a través de sus líneas.

› The objective of Vistamar is to show the essence of the New World by means of her lines.

VISTAMAR

Vistamar es una viña de Grupo Belén, junto a otras marcas de vinos como Morandé, Mancura, Tirazis, Fray León, de producción nacional, y la bodega argentina Zorzal. Además el grupo cuenta con el Centro de Enoturismo House, Casa del Vino, ubicado en el Valle de Casablanca, y el Aceite de Oliva Extra Virgen Ízaro.

*Vistamar is a wine company of the Belen Group, together with other brands such as: Morandé, Tirazis, Fray Leon, of national production and the cellar in Argentina Zorzal. The group also has the center for Enotourism, The House of Wine, located in the Casablanca Valley and our extra virgin Olive Oil Izaro.*

En 1997 nació Vistamar y luego en 2005 se redefinió la marca en cuanto a su enología e imagen, acentuando su búsqueda hacia vinos que ofrecieran la experiencia única de aventurarse a disfrutar la simpleza de cualquier ocasión o compañía.

*In 1997 Vistamar was born, then in 2005 a re definition of the brand in regards to their enology and image took place, which gave place to the search of wines that could offer the unique experience of adventuring in enjoying the simplicity of any occasion or company.*

Su enóloga, Irene Paiva, explica que el objetivo de Vistamar es mostrar la esencia del Nuevo Mundo a través de sus líneas Brisa, Sepia Reserva, Gran Reserva y Late Harvest. Entender cada valle es fundamental para obtener vinos frescos, de aromas frutados y colores intensos, hasta los más complejos y de gran intensidad.

*Their enologist Mrs.Irene Paiva, explains that the objective of Vistamar is to show the essence of the New World by means of her lines Brisa, Sepia Reserva, Gran Reserva and Late Harvest. Understanding each valley is fundamental to obtain fresh wines, of fruity aromas, and intense in color, even up to the most complex and of great intensity.*

Vistamar está presente en Chile y otros veinte países a nivel mundial, siendo los mercados más importantes China, Brasil, Estados Unidos, Inglaterra e Irlanda.

*Vistamar is present in Chile and other 20 countries around the world, being the most relevant markets, China, Brazil, U.S.A., England and Ireland.*

Viña Vistamar exporta el 92% de su producción de 180.000 cajas de 9 litros.

*Viña Vistamar Exports 92% of their total production which is 180.000 Cases.*

## 2b. Irene Paiva
Winemaker Viña Vistamar

He tenido la suerte de participar en los 2 proyectos Top Winemakers, en el primero como Directora Técnica de la Caja de 10 Vinos Premium hechos especialmente para celebrar el Bicentenario de Chile y ahora participando como Enóloga en este llamado 5x20. Esta vez junto a otras 4 excepcionales y talentosas enólogas chilenas buscamos hacer en conjunto un gran vino, un vino moderno y creativo que nos representará como mujeres chilenas.

El trabajo realizado en las varias sesiones de cata y mezclas fue una experiencia muy gratificante e enriquecedora. Partí con mucho entusiasmo porque me gustó mucho la idea de hacer un vino entre 5 enólogas, pero sin saber mucho como se iría desarrollando esta experiencia.

Fue definitivamente de menos a más, en el sentido de partir con componentes que por si solos eran solo eso, componentes, y que al juntarlos dieron origen a un tremendo vino, con una personalidad única.

Me impresionó como 5 enólogas con basta experiencia, con sus estilos e ideas propias fuimos capaces de abrirnos a entender, comprender, querer y conjugar estos componentes para que la mezcla fuera compleja y exquisita.

Creo que el resultado nos deja más que contentas, para mi gusto logramos un "vino seductor".

*I have been lucky enough to participate in the two projects of Top Winemakers, in the first one as Technical Director for the case of 10 Premium Wines elaborated specially for the celebration of Chile's Bicentennial and now as Oenologist to this project so called 5 X 20. This time together with other 4 exceptionally talented winemakers seeking to make a big wine, a modern and creative wine, one that could truly represent Chilean Women.*

*The work done during the many sessions of tastings and blendings was a very gratifying experience and also very enriching. I started will lots of enthusiasm because it was exciting to make one wine between 5 female winemakers, without knowing how this experience would develop.*

*It was definitely going from less to much more, in the sense that we started off with components that by themselves they were only that, components, however once blending them together we came up with an enormous wine, with a unique personality.*

*I was most impressed how 5 Enologists with vast experience each with their own styles and ideas, were capable of opening up to understand, comprehend, desire and jointly place all these components so that the final blend result would be complex and exquisite.*

*I believe that the results leave us all very happy, from my point of view we obtained a wine I would name "Seductive Wine".*

"Me impresionó como 5 enólogas con basta experiencia, con sus estilos e ideas propias fuimos capaces de abrirnos a entender, comprender, querer y conjugar estos componentes para que la mezcla fuera compleja y exquisita."

*"I was most impressed how 5 Enologists with vast experience each with their own styles and ideas, were capable of opening up to understand, comprehend, desire and jointly place all these components so that the final blend result would be complex and exquisite."*

› Hoy Viña Santa Rita cuenta con más de 4.000 hectáreas plantadas en los mejores y más diversos valles de Chile.

› Today Viña Santa Rita has over 4.000 hectares planted in the best and most diverse valleys of Chile.

En 1880 don Domingo Fernández Concha, destacado empresario de la época, fundó Viña Santa Rita con gran visión de futuro. Introdujo finas cepas francesas en los privilegiados suelos del valle del Maipo, lo que sumado a la contratación de enólogos de esa misma nacionalidad, le permitió producir vinos con técnicas más avanzadas y resultados muy superiores a los obtenidos tradicionalmente en Chile.

*In 1880 Mr. Domingo Fernandez Concha, prominent business man of those days founded Viña Santa Rita, with a great vision of future. He introduced fine French cuttings in the privileged soils of Maipo Valley, this added to the hiring of French winemakers, allowed him to produce wines with more advanced techniques and superior results compared to those obtained traditionally in Chile.*

En 1980, la Viña es adquirida por el grupo Claro dando un enorme salto cualitativo y empresarial. Se realizan grandes inversiones, las que permiten obtener un aumento significativo en las exportaciones a fines de los años '80. Además se realizan importantes innovaciones tecnológicas, como el uso de cubas de acero inoxidable, control de temperatura automático y el uso de barricas de roble americano y francés que permitieron elaborar vinos de calidad superior.

*In 1980, the Winery is bought by the Claro group, making this be a huge jump qualitative and as a company. Large amounts are invested, these lead to a significant growth in exports towards the end of the 80's.At this stage, many important technological innovations are incorporated, such as the use of Stainless steel tanks, automatic temperature controls are installed and the usage of French and American Oak Barrels allow the company elaborate wines of higher quality.*

Hoy Viña Santa Rita cuenta con más de 4.000 hectáreas plantadas en los mejores y más diversos valles de Chile (Limarí, Casablanca, Maipo, Leyda, Rapel y Curicó). Esta gran diversidad geográfica ha permitido elaborar una variada gama de vinos, de marcados terroir y gran calidad.

*Today Viña Santa Rita has over 4.000 hectares planted in the best and most diverse valleys of Chile (Limarí, Casablanca, Maipo, Leyda, Rapel and Curicó). This huge geographic diversity has permitted us elaborate a wide range of wines, of precise Terroir and of high quality.*

La vasta experiencia de Viña Santa Rita, junto con el uso de tecnología de punta se ve reflejada en la elaboración de vinos de alta calidad que han sido merecedores de importantes reconocimientos y distinciones tanto en Chile como en el exterior, a lo largo de sus 120 años de historia.

*The vast experience of Viña Santa Rita, together with up to date technology is evidenced in making wines of very high quality with rewards and recognition in both international and the domestic markets, all along the 120 years of history.*

## 2c. Cecilia Torres
Winemaker Viña Santa Rita

Cuando fui invitada a participar en este proyecto, me pareció fascinante, porque no se trataba de elaborar un vino con identidad personal, muy por el contrario era trabajar en comunión junto a un equipo de Enólogas extraordinarias.

*When I was invited to participate in this project, I thought it was fascinating, because this wasn't about elaborating a wine with a personal identity, all the contrary, this meant work in communion together with a team of extraordinary female winemakers.*

En lo personal se trataba más que de una experiencia enológica, una experiencia humana, de compartir, de trabajar en equipo, de conciliar ideas y conceptos, finalmente de dar y recibir. Mucha riqueza y generosidad hizo fácil y divertido el trabajo lo disfrute mucho y agradezco la oportunidad de haber podido vivirla.

*Personally, it was far beyond a enological experience, it had more to do with a human experience, of sharing, of team work, of conciliating ideas and concepts and finally of giving and receiving. Much richness and generosity made this easy and fun to work; I enjoyed this opportunity and thank having lived it.*

He trabajado con muchos tipos de uvas y estas adaptadas a diferentes tipos de clima y suelo, entregándonos una gran diversidad, sin embargo estoy convencida que la columna vertebral que une nuestro paraíso enológico es el Cabernet Sauvignon, mi fortunio aún mayor es poder trabajar además en un valle donde el Cabernet Sauvignon se muestra sublime, en términos de fineza y elegancia, por tal razón no dude en contar con tan noble embajador, generoso al minuto de mezclar, aunando diferentes tipos de frutas y lo mas importante respetando las diferencias.

*I have worked with many kind of grapes and these adapted to different climates and soils, giving us a wide diversity, however I am convinced that the Back Bone that unifies our enological paradise is Cabernet Sauvignon, my even bigger fortune is to work in a valley where Cabernet Sauvignon shows itself sublime, en terms of finesse and elegance, for this reason I had no doubt that I could count with such noble ambassador , generous at the time of blending, unifying different types of fruits and most importantly, respecting their differences.*

Proyectos como este "Único en su tipo" vienen a ser todo un aporte, tanto a nuestra Imagen país, el cual nos muestra como un país entretenido y divertido, (Lúdico), capaz de trabajar juntos por un bien general, nuestro "Chile vitivinícola." Así también en nuestro desarrollo personal, que nos permite trabajar en el escuchar, el mirar, el comprender y lo más importante vencer los temores e inseguridades por un lado y guardar el "ego" que tanto entrampa al ser humano por el otro.

*Projects such as this "Unique in it's kind" bring a contribution towards not only our Country Image, which shows us as a joyful and fun country, capable of working together for a common goal our "Viticultural Chile". As such, in our own personal development, that allows us to work in the listening, the seeing, and the understanding and most importantly overcome our fears and insecurities on one side, and keep the "ego" which traps the human being, on the other.*

Quedé muy contenta y convencida de que cuando existe armonía y conciencia que todos es suma y no competencia, se logra fluir y concretar con éxito cualquier proyecto por descabellado o difícil que parezca.

*I felt very pleased and convinced that when you have harmony and conscience that it all adds up and not competition, you are able to flow and concrete successfully any project however difficult or out of this world it may seem.*

El vino, de hermoso color, gran expresión frutal, taninos firmes, maduros, frescos y elegantes, nos logro interpretar a todas. Queríamos algo distinto, que no identificara a ninguna, mas bien creara una identidad nueva, propia y como un juego de espejos pudiésemos mirarnos y reconocernos en lo mejor de nuestra esencia.

*The wine of beautiful color, great fruit expression, firm tannins, mature, fresh and elegant, was able to represent us all. We wanted something different, that didn't mean identifying any of us, but more creating a new identity of its own, like a set of mirrors where we could each look at ourselves and recognize the very best of our essence.*

"Proyectos como este "Único en su tipo" vienen a ser todo un aporte, tanto a nuestra Imagen país, el cual nos muestra como un país entretenido y divertido, capaz de trabajar juntos por un bien general, nuestro Chile vitivinícola."

*"Projects such as this "Unique in it's kind" bring a contribution towards not only our Country Image, which shows us as a joyful and fun country, capable of working together for a common goal our Viticultural Chile."*

› Altaïr es una bodega boutique, dedicada exclusivamente a la producción de vinos de Terroir cuyo objetivo es crear los mejores vinos de Chile.

› Altaïr is a Boutique Cellar, dedicated exclusively towards the production of Wines from Specific Terroirs, which final objective was to create the best wines from Chile.

# ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

El año 2001, VSPT Group dio inicio a un gran proyecto destinado a desarrollar una bodega boutique, dedicada exclusivamente a la producción de vinos de Terroir cuyo objetivo es crear los mejores vinos de Chile.

Su filosofía es sencilla pero precisa, la excelencia se logra atendiendo al más mínimo detalle en cada etapa, desde la elección del viñedo en el valle del Alto Cachapoal, hasta el servicio mismo, enfocando todas las energías en tan solo dos vinos.  Sideral y Altaïr.

En nuestro Terroir, Alto Cachapoal ubicado 650-850 mts. de altura, las condiciones del clima mediterráneo a los pies de la Cordillera de los Andes, parecen cumplir el mandato divino de darle a los vinos un carácter absolutamente distintivo. La multiplicidad de los suelos que se forman a partir de diferentes combinaciones de arcilla y rocas junto a la fría brisa andina que al atardecer sopla en el viñedo, es lo que da origen a su exquisita unicidad.

Los viñedos de Altaïr están emplazados en 72 ha. (126 acres) en Totihue, en el Valle del Alto Cachapoal, 100 km al sur de Santiago, y están plantados con Cabernet Sauvignon, Carmenere, Syrah, Cabernet Franc y Petit Verdot, variedades que en su conjunto tienen alrededor de 20 años de antigüedad.

El alma de los vinos de Altaïr se insufla precisamente en su particular modo de confección.  Para empezar cada sub lote se vinifica por separado para lograr una particular identidad de origen.  Luego de la crianza, Ana María Cumsille y Pascal Chatonnet realizan variadas catas a ciegas en donde se definen los lotes que posteriormente formarán parte de la definitiva mezcla de Altaïr y Sideral.

Porque los grandes vinos se  resumen en cada detalle, y son esos detalles, los que uno a uno, conforman su grandeza. Eso es Altair, una estrella que brilla con una fuerza diez veces superior a la del sol, una fuente de luz, una fuente de expresión. Algo pequeño en apariencia pero de gran intensidad, que tiene la belleza de lo verdadero y único. Es precisamente esa intensidad la que justifica su visión y su voz.

*n 2001, the group of (Viña San Pedro Tarapacá) VSPT Group, gave birth to a great project destined to develop a Boutique Cellar, dedicated exclusively towards the production of Wines from Specific Terroirs, which final objective was to create the best wines from Chile.*

*Their philosophy is simple but very precise, excellence is achieved by paying attention to each minimal detail in each phase, starting from choosing  a specific vineyard in the Alto Cachapoal Valley, up to the minimal service, all focused and with all the energies placed into only two wines: Sideral and Altair.*

*In our Terroir, Alto Cachapoal located between 650 / 850 meters a.s.l, the conditions of a Mediterranean climate at the foothill of the Andes Mountains, seem to accomplish the divine mandate of giving these wines a character absolutely distinctive. The multiplicity of soils which take form starting from all the different combinations of clay and rocks, together with the cold Andean breeze that travels through the vineyard at dusk, is what gives origin of its exquisite uniqueness.*

*The Vineyards of Altair are deployed in 72 hectares (126 acres) in Totihue, in the Valley of Alto Cachapoal, 100 km south of Santiago and are planted with Cabernet Sauvignon, Carmenere,Syrah, Cabernet Franc, and Petit Verdot, all varieties which joined together have an average of 20 years planted.*

*The soul of Altair's wines is insufflated precisely in its particular way of confection. To start with, each sub Lot is vinified separately to obtain a particular identity of origin. After the "breeding" Ana Maria Cumsille and Pascal Chatonnet, go through several blind tastings where they define the lots which at a later stage shall form part of the definitive blend of Altair and Sideral.*

*Because Big wines are resumed in many small details, and its those details which added together, conform their greatness. This is Altair, a star that shines ten times stronger than our Sun, a fountain of light, a fountain of expression. In appearance something small, but of huge intensity, that has the beautiness of what is real and unique. It is precisely this intensity what justifies its vision and voice.*

## 2d. Ana Maria Cumsille
Winemaker Viña Altaïr

Cuando me llamaron para invitarme a participar en este proyecto me pareció muy interesante y entretenido, pero la idea de hacer un vino entre 5 enólogas quizás sería complicado pensé en ese momento.

*When I was invited to participate in this project, I found it very interesting and also fun, but the whole idea of making a wine between 5 female oenologists I thought could be complicated at that time.*

Fue todo lo contrario; cuando 5 personas comparten la pasión por el vino las cosas fluyen, los diferentes puntos de vista se conversan y finalmente terminamos haciendo un gran vino y pasando momentos muy entretenidos.

*It turned out to be all the contrary; when 5 people share the passion for wine, things just flow, the different points of view are all shared and talked over and finally we ended up making a Great Wine and having at the same time some wonderful moments.*

Seleccione vinos que fueran buenos representantes de Alto Cachapoal; frescos, con buena fruta, elegantes y que pudieran adaptarse a representantes de Maipo y Maule principalmente. Fue interesante como Alto Cachapoal se fundió con Alto Maipo, logrando una mezcla de Cabernet muy seria y conservadora, mezcla que fue absolutamente desordenada por un Carignan potente y vibrante. El resultado esta en la botella; un vino importante, sin pretensiones y que necesita tiempo en botella para seguir fundiendo esta mezcla de valles, variedades y enólogas.

*I selected wines which could truly represent the Alto Cachapoal; Fresh, with good fruit, elegant and that could adapt well with representatives mainly from Maipo and Maule Valleys. It was most interesting how Alto Cachapoal melted in with Alto Maipo achieving a blend of Cabernet very serious and conservative, blend that was totally untidy by a Carignan very vibrant and powerful. The results in the bottle; an important wine, without being pretentious, which requires bottle aging, to continue melting these blends of valleys, varieties and enology.*

Sin duda una gran experiencia que aporta a la industria una idea de país donde diferentes viñas logran unirse para mostrar que somos capaces de hacer grandes vinos y mostrar el potencial que Chile tiene en los vinos de alta gama. Salud por esta gran idea!.

*Without doubt a great experience which contributes to the industry an idea of our Country where different wineries can get together to show we are able to make great wines y demonstrate the potential Chile has in the higher end wines. Cheers for this great idea!*

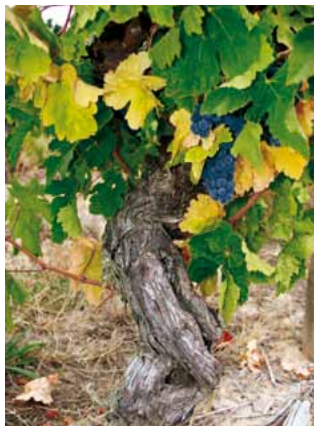


"Sin duda una gran experiencia que aporta a la industria una idea de país donde diferentes viñas logran unirse para mostrar que somos capaces de hacer grandes vinos y mostrar el potencial que Chile tiene en los vinos de alta gama."

*"Without doubt a great experience which contributes to the industry an idea of our Country where different wineries can get together to show we are able to make great wines y demonstrate the potential Chile has in the higher end wines."*

› Los vinos se elaboran, mediante un sistema único y diferenciador, esto es en estanques con forma de tinaja o directamente en antiguas tinajas familiares de greda, de manera ancestral basado en los conocimientos actuales.

› Wines are elaborated with a unique and differentiated system, being this done in tanks with an amphora shape or directly in old large earthenware jars, the ancestral system based on today's knowledge.



# COSTA BLANCA

CHILE

Empresa familiar de los hijos de Pablo Morandé, que nace con la cosecha 2008 y con el objetivo de producir vinos de primer orden, desarrollando una técnica ancestral de vinificación y con la libertad de re-producir y re-inventar vinos de mezclas de larga historia. Su nombre se debe a la íntima relación de Pablo Morandé con Casablanca y sus vinos de costa.

Los vinos se elaboran, mediante un sistema único y diferenciador, esto es en estanques con forma de tinaja o directamente en antiguas tinajas familiares de greda, de manera ancestral basado en los conocimientos actuales, de forma sustentable mediante el uso de la gravedad y la conservación en bodegas subterráneas climatizadas naturalmente y con la certeza de procesos gentiles, que preservan la calidad de la uva y permiten expresar su potencial totalmente. Este factor conceptual, es único y ciertamente se considera fundamental para el objetivo de producir vinos de primer orden y al mismo tiempo para permitir una comunicación con el consumidor para este producto único en el continente.

Para la elaboración de estos vinos, Costa Blanca posee viñedos de uvas muy especiales, plantadas en 1950, cultivadas en secano, conducidas en cabeza, en suelos de la cordillera de la Costa de la comuna de San Javier. Sus variedades son consideradas mediterráneas, como Carignan, Garnacha, Syrah y Sangiovese, amén de Cabernet Sauvignon . Además la bodega está en un predio familiar de Casablanca, plantado con finas variedades como Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc y otras, con cuyas uvas se elaborarán vinos blancos de primer orden.

*Family company, run by the sons of Pablo Morande, born with the harvest of 2008 and with the clear objective of producing wines of first quality, developing an ancestral technique of vinification and with the liberty of re producing and re inventing, wine blends of historic data. The name of the company comes from intimate relationship of Pablo Morandé with Casablanca and his coastal wines.*

*Wines are elaborated with a unique and differentiated system, being this done in tanks with an amphora shape or directly in old large earthenware jars, the ancestral system based on today's knowledge, in a sustainable way by means of using gravity and the conservation in underground cellars acclimatized naturally with the certainty of gentile processes, which preserve the quality of the grapes allowing us to express its total potential. This conceptual factor is unique and certainly is considered fundamental towards the objective of producing wines of very first order and at the same time allows us a communication with the consumers for this unique product in the continent.*

*For the elaboration of these wines, Costa Blanca owns vineyards with very special grapes, planted in 1950, cultivated in the dry coastal area, Head Trellis system, in soils of the Coastal mountain range in the commune of San Javier. Its varieties are considered to be Mediterranean, like Carignan, Garnacha, Syrah and Sangiovese and of course Cabernet Sauvignon. The Cellar is located in a family farm in Casablanca, planted with fine varieties such as Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc and others, whose grapes shall be used to elaborate white wines of very high quality.*

## 2e. Macarena Morandé
Winemaker Viña Costa Blanca

Para mi realmente fue una gran oportunidad pertenecer a este maravilloso proyecto, enriquecedor de muchas formas, en lo personal y profesional. Este tipo de propuestas aportan mucho a la industria, ya que muestra un producto diferente, entretenido y de excelente calidad, en pocaspalabras un concepto único.

En lo personal gocé participando, todo el equipo es de excelencia profesional y en lo humano se generó un ambiente en donde los conocimientos, experiencias, aptitudes y capacidades decantaban en uno solo, se fue dando todo en forma tan fácil, cada una aportaba en lo que realmente faltaba, nos complementamos en la forma más dulce y potente y así se creó un vino único y de gran personalidad, que muestra un poco de cada una.  Fue un trabajo maravilloso.

En mi caso usé un Carignan de Loncomilla, primero porque es una cepa que me identifica y le tengo un gran cariño, ha sido por muchos años vinificada en mi familia y pensando en que aportaría una nota diferente al vino, como su simpleza, frescura, frutos rojos sureños y grandes taninos.  Siento un gran orgullo por haber participado en este proyecto.

*For me this was a great opportunity to be part of such a wonderful project, enriching in so many ways, personally and professionally. These kind of proposals contribute very much to the industry, given that it shows a product, which is different, fun and of excellent quality, in short words: a unique concept.*

*Personally y very much enjoyed participating, all the team are excellence professionals and on the human side the ambient generated where all the knowledge, experiences, capability decanted into one only, everything fell in place so easily, each one sharing whatever was missing, we complemented in a very sweet and potent way to create a wine which is unique and of great personality, that somehow shows a bit of each one of us.*

*This was a wonderful job. In my case I used Carignan from Loncomilla, firstly because it is a variety which identifies me a lot and I have a fondness for., it has been vinified for many years by my family and thinking it would contribute with a different note to the wine, such as its simplicity, freshness, southern red berries and big tannins. I feel very proud having participated of this project.*

“… nos complementamos en la forma más dulce y potente y así se creó un vino único y de gran personalidad, que muestra un poco de cada una.”

*“… we complemented in a very sweet and potent way to create a wine which is unique and of great personality, that somehow shows a bit of each one of us.”*

## 3. 5 x 20 / Concepto Hombres
5 x 20 / Men's Concept

A. Felipe Müller
Viña Tabalí
*20% Syrah*
*Limarí Valley*

+

B. Francisco Baettig
Viña Errázuriz
*15% Syrah+5% Petit Verdot*
*Aconcagua Valley*

+

C. Rafael Urrejola
Viña Undurraga
*20% Syrah*
*Leyda Valley*

+

D. Marcelo Retamal
Viña De Martino
*14% Petit Syrah + 6% Cinsault*
*Maipo Valley & Coastal Itata Valley*

+

E. Rafael Tirado
Viña Laberinto
*20% Syrah*
*Maule Valley*

=

5x20

## 3. 5 x 20 / Concepto Hombres
5 x 20 / Men's Concept

"La apuesta fue lograr un vino con nervio, con personalidad y buena concentración, que se identifique por su propuesta aromática. Nos alejamos de lo pesado y maduro. Es un vino de un perfil que respeta la acidez, es un vino limpio."

*"Our determination was to create a wine with nerve, personality and good concentration, identifiable for its aromatic proposal. We kept away from the heaviness and maturity. It is a wine with a profile that respects acidity, a clean wine."*



Este vino fue hecho "en conjunto por 5 enólogos Chilenos".

Obtuvimos un Vino fibroso, fresco y bajo en taninos. La base es Syrah y esa tipicidad fue la que cuidamos. La apuesta fue lograr un vino con nervio, con personalidad y buena concentración, que se identifique por su propuesta aromática. Nos alejamos de lo pesado y maduro. Es un vino de un perfil que respeta la acidez, es un vino limpio.

*This wine was made "jointly by 5 Chilean Men Winemakers".*

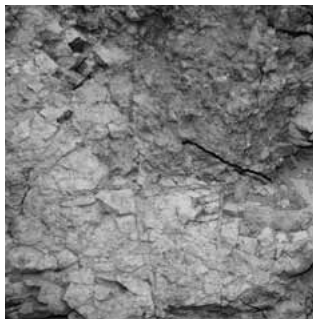
*Our intention was to obtain a Fibrous wine, that could be fresh and low in tannins. The base was Syrah and this characteristic is what we most cared for. Our determination was to create a wine with nerve, personality and good concentration, identifiable for its aromatic proposal. We kept away from the heaviness and maturity. It is a wine with a profile that respects acidity, a clean wine.*

› Un Vino con "tensión".

› A wine with "tension".

› La proximidad con el Océano Pacífico y el Desierto de Atacama hacen que la zona costera del valle tenga un clima muy particular

› The proximity with the Pacific Ocean and the Atacama Desert makes the coastal area of the valley have a very particular climate





TABALÍ
Limarí Valley

Tabalí es una viña familiar de don Guillermo Luksic Craig y su hijo Nicolás, donde se producen exclusivamente vinos de terroir del valle de Limarí de alta calidad.

Las primeras plantaciones se hicieron el año 1993 siendo pioneros en uno de los valles más prometedores y más al norte de Chile.

La proximidad con el Océano Pacífico y el Desierto de Atacama hacen que la zona costera del valle tenga un clima muy particular, por un lado con una gran influencia de las brisas marinas lo que provoca una maduración muy lenta de las uvas debido a las bajas temperaturas, logrando vinos muy elegantes y frescos. Por otra parte el clima existente tiene una muy baja pluviometría anual, lo que asegura un excelente estado sanitario de la uva además de la certeza de poder cosechar cada variedad en el momento óptimo de su madurez. Pero sin lugar a dudas que el gran secreto de la calidad y carácter de los vinos de Tabalí está en sus suelos CALCÁREOS, condición muy cualitativa de suelo en el mundo vitivinícola y muy poco frecuente de encontrar en Chile que aporta una extraordinaria elegancia, calidad, frescura y mineralidad a los vinos producidos en ellos, lo que se ha transformado en un sello de los distintos vinos de Tabalí como Payen, Talinay y los vinos de las líneas Reserva Especial y Reserva, todos elaborados bajo la directa supervisión de Felipe Müller, Enólogo Jefe y actual Gerente General de la viña.

Nuestros extraordinarios viñedos como: Talinay (12 kms del mar con suelos 100% calcáreos), El Espinal (25 kms del mar con suelos aluviales y calcáreos), Tabalí (29 kms del mar con suelos aluviales y calcáreos) y Río Hurtado (a 2000 metros sobre el nivel del mar) en medio de la cordillera de Los Andes en el mismo valle del Limarí nos transforman en la única viña en Chile completamente transversal en un mismo valle, con viñedos propios plantados desde las alturas de la cordillera en Río Hurtado hasta el mar en el viñedo de Talinay, lo que demuestra que el compromiso con la calidad y la constante búsqueda de terroirs de excelencia se mantienen intactos hasta el día hoy.

*Tabalí is a family vineyard owned by Mr. Guillermo Luksic Craig and his son Nicolas, where they produce exclusive wines from the Limarí Valley Terroir, of very high quality.*

*The first plantings were made in 1993 being the pioneers in one of the most promising and northern valleys of Chile.*

*The proximity with the Pacific Ocean and the Atacama Desert makes the coastal area of the valley have a very particular climate, on one side with strong influence of the Ocean breezes which cause a very slow grape maturity due to low temperatures, achieving very elegant and fresh wines. On the other hand, the climate has a very low average of annual rainfalls, which ensures an excellent health condition in the grapes as well as the certainty of being able to harvest each variety at an optimum moment of maturity.*

*Without doubt, the greatest secret for the quality and character of these Tabali wines is due to its calcareous soils, a very qualitative condition of the soil in the wine world and very rare to find in Chile that contributes an extraordinary elegance, quality, freshness and mineralogy to the different wines produced in them, which has become a Seal of the different wines of Tabalí as Payen, Talinay and the wines of the Special Reserve and reserve lines, all elaborated under the direct supervision of Mr. Felipe Muller, Chief Winemaker and the current General Manager of the Winery.*

*Our extraordinary vineyards such as Talinay (12 Kms from the Ocean with 100% calcareous soils), Espinal (25 Kms from the Ocean with alluvial and calcareous soils), Tabalí (29 Kms from the Ocean with alluvial and calcareous soils) and Hurtado River (at 2000 meters above sea level) in the middle of the Andes mountains in the same Limarí Valley, we become the only Chilean winery that is completely transversal in the same valley, with our vineyards planted in the heights of the Andes in Hurtado River to the Ocean vineyards of Talinay, which demonstrates the commitment for quality and the constant pursuit for Terroirs of excellence remains intact until today.*

## 3a. Felipe Müller
Winemaker Viña Tabalí

El haber sido elegido para participar en este proyecto fue una muy grata sorpresa, un gran orgullo y por sobretodo un enorme desafío, el poder armar una mezcla que representara el estilo y gusto de cada uno de los enólogos es algo completamente inédito en Chile. La verdad es que al conocer los nombres de quienes serían los demás integrantes del equipo 5x20 inmediatamente me imaginé que llegaríamos a una mezcla innovadora, muy distinta de lo clásico, un vino más jugado por un estilo moderno, de gran calidad, fresco, vibrante y sobretodo con mucho carácter, diferente y único en su tipo, todas características que de una u otra forma describen la personalidad de los enólogos invitados a participar y la mezcla que finalmente se embotelló reflejó exactamente eso.

Fue más fácil de lo que imaginé llegar a un acuerdo en términos de que variedades usaríamos y en que porcentajes participaría cada una en la mezcla, es así como claramente el Syrah de clima frío se trasnformó en la columna vertebral del vino desplazando rápidamente al Cabernet Sauvignon y al Carmenere y como complemento optamos por variedades poco tradicionales que le aportaran un toque diferente y jugado a la mezcla, que lo transformaran en un vino único no solo por los distintos orígenes de las bases sino también por la variedades usadas, es así como el Petit Syrah, Petit Verdot, Carignan y Cinsault entraron a refrescar esta propuesta logrando plasmar de excelente manera lo que es un nuevo estilo de vinos que poco a poco se está empezando a producir en Chile, vinos tintos más frescos, de climas fríos, con variedades o mezclas de variedades que hacen mucho más interesante la propuesta en el estilo, con un claro predominio de la fruta por sobre la madera.

*Having been selected to participate in this project was a great surprise, a huge pride and overall an enormous challenge, to be able to build up a blend that could represent the style and tastes of each one of the winemakers is something totally unheard of in Chile.*

*Being quite honest, that when I knew the names of whom were participating in this team 5 X 20, immediately I thought we would come up with a very innovative blend, far from the classical, a wine more in line with modern style, of great quality, fresh, vibrant and above all, with lots of character, different and unique in its type, all of these characteristics that one way or another describe the personality of the winemakers invited to participate and the final blend which was bottled reflected exactly that.*

*It became easier than what I thought to reach an agreement in regards to what varieties we should use and in what percentages each one would participate in the blend, and this is how very clearly, the Syrah coming from cold climate became the back bone of the wine displacing quickly Cabernet Sauvignon and the Carmenere as a complement, we chose less traditional varieties that could contribute to give it a different "touch" to the final blend, that could transform it into a unique wine not only due to the different origins of each base wine but also because of the varieties used, such as the Petit Syrah, Petit Verdot, Carignan, and Cinsault, entered to refresh this proposal achieving a form in an excellent way of what becomes a new style in wines that little by little is gaining space in Chile, fresher red wines, from colder climates, with varieties or blends of varieties, which all make it far more interesting in regards to the proposal and the style with a very clear predominance of fruit over the wood.*

El vino aportado por Viña Tabalí fue un Syrah de nuestros viñedos en el valle de Limarí plantados el año 1997, proveniente de un sector con una marcada influencia de las brisas costeras que entran al valle, con bajas temperaturas y plantados sobre suelos aluviales- calcáreos, condición que los hace extraordinariamente cualitativos para la producción de vinos. Finalmente quiero decir que fue un agrado haber trabajado con este grupo, la experiencia fue realmente excelente, la organización de las degustaciones y la disposición de todos hizo que todo resultara fantástico, con un gran resultado dentro de la botella pero por sobretodo concretando una idea realmente ÚNICA de forma perfecta.

*The wine that Viña Tabalí contributed with was a Syrah from our vineyards in the Limari Valley planted in 1997, coming from an area with marked influence of coastal breeze that penetrate the valley, with low temperatures and planted on alluvial calcareous soils, condition that makes them qualitatively extraordinary for the production of high end wines.*

*Finally I would like to add that it was a true pleasure having worked with this team, the experience was excellent, the organization of the tastings and the disposition of everyone made it possible for everything to result fantastic, with a great result inside the Bottled product but above all concentrating a brilliant idea, unique in its style and all done perfectly.*

"...inmediatamente me imaginé que llegaríamos a una mezcla innovadora, muy distinta de lo clásico, un vino más jugado por un estilo moderno, de gran calidad, fresco, vibrante y sobretodo con mucho carácter, diferente y único en su tipo..."

*"...immediately I thought we would come up with a very innovative blend, far from the classical, a wine more in line with modern style, of great quality, fresh, vibrant and above all, with lots of character, different and unique in its type..."*

ERRAZURIZ

Viña Errázuriz fue fundada en 1870 por Don Maximiano Errázuriz en el Valle de Aconcagua, a 100 kilómetros al norte de Santiago. Este valle se caracteriza por ser frío y lluvioso en invierno, pero caluroso y seco en los veranos. Nuestro fundador importó los más finos clones desde Francia y con tenacidad y perseverancia transformó esta tierra estéril en un viñedo de clase mundial.

Hoy, la tradición de calidad vive en el descendiente directo del fundador Maximiano, Eduardo Chadwick Claro, siendo éste, la sexta generación de la familia relacionada con el negocio de los vinos.

La filosofía de Viña Errázuriz fue muy bien expresada por el propio Don Maximiano al decir: “De la mejor tierra, el mejor vino”.

En todos sus viñedos, Viña Errázuriz centra sus esfuerzos en producir vinos finos, controlando para ello cada etapa del proceso, desde el correcto crecimiento de las uvas, hasta la elaboración del vino utilizando técnicas que sean lo más naturales posibles. Se ha puesto énfasis en el delicado manejo de los vinos, con la tarea de producir vinos de gran elegancia y complejidad. Su dinamismo y pasión por el vino han hecho de Viña Errázuriz un productor de vinos de reconocida calidad internacional.

*Viña Errazuriz was founded in 1870 by Mr. Maximiano Errazuriz in the Aconcagua Valley, 100 Kms north of Santiago. The valley characterizes of being cold and rainy during winter, but very hot and dry during summer. Our founder imported the finest grafts from France and with tenacity and perseverance transformed this sterile land in a World Class Vineyard.*

*Today, the tradition for quality lives in the direct descendant of the founder Maximiano, Mr. Eduardo Chadwick Claro, being himself the sixth generation of the family related to the wine business.*

*The Philosophy of Viña Errazuriz was very well expressed by the founder himself when he said:” From the best soil, the best wine”.*
*In all their vineyards, Viña Errazuriz concentrates all efforts in producing the finest wines, controlling each phase of the process, starting from the correct growth of the grapes until the making of the wine itself, using techniques the most natural possible. Much emphasis has been placed in the delicacy of handling the wines, with the sole purpose of producing wines of great elegance and complexity. The dynamism and passion for wine has made of Viña Errazuriz an internationally recognized producer of fine wines.*



› La filosofía de Viña Errázuriz fue muy bien expresada por el propio Don Maximiano al decir: “De la mejor tierra, el mejor vino”.

› The Philosophy of Viña Errazuriz was very well expressed by the founder himself when he said:” From the best soil, the best wine”.

## 3b. Francisco Baettig
Winemaker Viña Errázuriz

Cuando me invitaron a ser parte de la segunda versión de Top Winemakers junto a 4 enólogos, para crear un vino que haría par con otro, creado por 5 enólogas, la sensación fue de alegría y fortuna, por lo entretenido y original del proyecto. Original y entretenido porque permitía compartir con un grupo especial de personas, porque contrastaba las "filosofías" enológicas de hombres y mujeres en un juego desafiante, porque es un proyecto que une a la industria y porque nos obligaba a discutir sobre cepas, lugares y estilos para crear un vino de consenso pero con personalidad.

*When I was invited to form part of the second version of Top Winemakers, together with 4 other oenologists, to create a wine that would be paired with another wine, made by 5 female oenologists, the sensation was of joy and fortune, because of how much fun this could be and because of the originality of the project. Original and fun because it would allow share with a special group of people, because it contrasted the enological "philosophies" of men and women in a challenging game, because it is a project that unifies the industry and we are obliged to discuss about varieties, places and styles, to create a wine with consensus but with personality.*

Me sorprendió lo sintonizados que estábamos todos en crear un vino que reflejara la diversidad de lo que es Chile hoy día, pero apoyados sobre todo en la fineza, elegancia y sutileza por sobre la potencia, la sobre madurez y el uso excesivo de la madera. En un rato estábamos de acuerdo en que queríamos un vino fresco, elegante, equilibrado, de buena acidez y donde el uso de la madera fuera un sutil complemento y no un protagonista autoritario. La coherencia de esa definición vino por el lado de la cepa elegida (base Syrah, con aportes de Petit Verdot, Petit Syrah y Cinsault) y su origen frío (Costa o Cordillera).

*I was surprised to see how "in tune" we were all, creating a wine that could reflect the wide diversity of what Chile is today, but supported specially in the finesse, elegance and subtle more than the power, the over ripeness end the excessive use of wood. In a short while we had all agreed that we wanted a fresh wine, elegant, well balanced, with good acidity and where the use of wood could be a subtle complement and not the main authority player. The coherence of this definition came from the side of the variety chosen (Base of Syrah, with some contribution of Petit Verdot, Petit Syrah and Cinsault) and also its cold origin (coastal or Andean).*

En mi caso me pareció interesante aportar con un 15% de Syrah de clima frío, proveniente de viñedos ubicados en la Costa del Valle de Aconcagua, a sólo 14 kilómetros del mar, y complementar con un 5% de Petit Verdot. Ambos vinos destacan por su frescura, jugosidad, color intenso y notas especiadas, en armonía con el estilo buscado en la mezcla final.

*In my case I thought it interesting to contribute with a 15% of Syrah from cold climate, provided from the vineyards of the Coast of the Aconcagua Valley, only 14 kilometers from the ocean and complete this with a 5% of Petit Verdot. Both wines stand out for their freshness, juiciness, intense color and spicy notes, in harmony with the style aimed for in the final blend.*

El resultado es un vino que encierra discusión, reflexión, risas, algunas dudas, pero sobretodo la grata sensación de que vamos todos remando en el mismo sentido, hacia vinos que reflejan la pasión y la diversidad.

*The result is a wine that encloses discussion, reflection, laughter, some doubts, but above all the great sensation that we are all rowing the same way, towards wines that can reflect passion and diversity.*

"Original y entretenido porque permitía compartir con un grupo especial de personas, porque contrastaba las "filosofías" enológicas de hombres y mujeres en un juego desafiante, porque es un proyecto que une a la industria y porque nos obligaba a discutir sobre cepas, lugares y estilos para crear un vino de consenso pero con personalidad."

*"Original and fun because it would allow share with a special group of people, because it contrasted the enological "philosophies" of men and women in a challenging game, because it is a project that unifies the industry and we are obliged to discuss about varieties, places and styles, to create a wine with consensus but with personality."*

› El éxito de Viña Undurraga se debe principalmente a una mezcla de dos factores: por un lado la trayectoria y prestigio, por otro, tener un equipo con carácter innovador.

› The Success of Viña Undurraga is mainly due to a mix of two factors, on one side the path and prestige, on the other, to have a team with innovative character.

# UNDURRAGA

Fundada en 1885 por don Francisco Undurraga, se ha convertido en una de las más emblemáticas e importantes viñas del país. Con gran visión de futuro, la familia se asentó en el Valle Central donde, las condiciones climatológicas eran perfectas para el desarrollo de las finas cepas que habían traído de Francia. A fines de los años 80, la familia Picciotto adquiere parte de la propiedad y en 2006 los Undurraga venden su parte al empresario José Yuraszeck, dándole una nueva orientación empresarial y comercial a la compañía.

El éxito de Viña Undurraga se debe principalmente a una mezcla de dos factores: por un lado la trayectoria y prestigio, por otro, tener un equipo con carácter innovador que se ha acercado al consumidor, generando innovaciones, que se han traducido en la adquisición de nuevos campos (Leyda, Cauquenes, Almahue, Maipo Alto); el desarrollo de nuevos productos y marcas para Chile y el mundo. De esta manera nacen vinos mundialmente reconocidos como: Altazor y Founder´s Collection. De la búsqueda incansable de seleccionados terroirs nace TH; para los que buscan una sublime expresión del placer, Sibaris, y para rescatar la autenticidad, Aliwen.

Como parte del sólido equipo enológico, se encuentra Rafael Urrejola, quien tiene a su cargo la elaboración de los singulares y diversos vinos de la marca TH y el vino ícono, Altazor.

*Founded in 1885 by Mr. Francisco Undurraga, this wine company has evolved as one of the most emblematic and most important of the country. With a great vision for the future, the family settled in the central valley where the climate conditions where perfect for the development of their finest varieties which they had brought from France. Towards the end of the 80's the Picciotto family acquires part of the ownership and in 2006 the Undurraga family sells their shares to the business group José Yuraszeck, giving this way a new orientation to the company, commercially speaking and company wise.*

*The Success of Viña Undurraga is mainly due to a mix of two factors, on one side the path and prestige, on the other, to have a team with innovative character, closer to the consumer, generating new ideas, which have translated in to the purchase of new lands (Leyda, Cauquenes, Almahue, Maipo Alto) the development of new products and brands for Chile and the World. This has meant that newborn wines have international recognition such as: Altazor & Founder's Collection. From the continuous and hard work efforts, from pre selected Terroirs we give birth to TH: for those whom seek the ultimate expression of pleasure, Sybaris and for the rescue of authenticity, Aliwen.*

*As a piece of the solid oenological team, we find Mr. Rafael Urrejola whom is in charge of the elaborated and very singular wines with the TH brand, and the Icon wine being Altazor.*

Cuando supe que había sido elegido para participar en este proyecto me sorprendió mucho y sentí orgullo por haber sido considerado. Luego, pasé a un estado de gran inquietud y estaba dubitativo, por saber si verdaderamente sería posible ponernos de acuerdo entre los seleccionados.

Al conocer los nombres de mis otros cuatro "socios", me sentí más honrado, debido al talento y profesionalismo que representa cada uno de ellos. Pero a la vez, se volvió a incrementar el escepticismo sobre un posible acuerdo de mezcla entre nosotros, de hecho pensé: "no será fácil". Afortunadamente existían reglas que nos ayudarían ante dificultades, las cuales nunca se aplicaron.

Cada uno llevó vinos excepcionales, originales, interesantes y, por sobre todo, frescos, precisos y claros en cuanto a su cepa y en especial a su origen. Rápida y unánimemente fuimos seleccionando Syrah, Petit Syrah, Carignan y otras cepas poco tradicionales.

Con los extraordinarios vinos bases y nuestra claridad, no fue difícil llegar a la mezcla que finalmente nos convenció a todos.

Luego de varias sesiones de mezcla y afinamiento salimos plenamente conformes y seguros de haber obtenido un gran vino.

Nuestro aporte como Viña Undurraga fue un Syrah de nuestros viñedos en Leyda, plantados en alta densidad y lomajes graníticos a 12 kilómetros del mar. Un vino especiado y vibrante que aportó con su frescor al carácter del vino final.

*When in knew I had been selected to participate in this project y was very much surprised and felt most proud for having being considered. Next, I got into a stage of anxiety and was doubtful, to know if it was really possible to agree among all those chosen and previously selected.*

*Once known the names of my other four "partners", I felt much honored, given the talent and professionalism that each of these winemakers represent. At the same time skepticism returned about would it be possible to agree in the making of a blend among us, in fact I thought "this won't be easy". Fortunately, there were some rules which were supposed to help us in difficulties, which never were applied.*

*Each of us took exceptional wines, original, interesting and above all, fresh, precise and clear in regards to their variety and specially their origin., Quickly and Unanimously we selected, Syrah, petit Syrah, Carignan and other varieties not so traditional.*

*With these extraordinary base wines and our clear minds in the final objective, it wasn´t difficult to agree on the definitive blend that finally convinced us all.*

*After various sessions of blending and "fine tuning" we left totally agreed and sure to have obtained a great wine.*

*Our contribution as Viña Undurraga was a Syrah form our vineyards of Leyda, planted in high density and granitic slopes 12 Kms from the Ocean. A spicy and vibrant wine, which contributed with it's freshness towards the character of the final wine.*



"Con los extraordinarios vinos bases y nuestra claridad, no fue difícil llegar a la mezcla que finalmente nos convenció a todos."

*"With these extraordinary base wines and our clear minds in the final objective, it wasn´t difficult to agree on the definitive blend that finally convinced us all."*

› El desafío es crear vinos que sean un fiel reflejo de su origen, mostrando así la diversidad única que Chile posee.

› The challenge is to create wines that can be the most honest image of its origin, showing this way the unique diversity Chile possesses.

DE MARTINO

De propiedad de la familia De Martino, fue fundada en 1934 por don Pietro de Martino Pascaulone, un italiano que llegó a Chile en busca del lugar ideal para el cultivo de la vid. Tras una larga búsqueda, encontró que los suelos de Isla de Maipo se adaptaban perfectamente a su sueño de plantar un viñedo, y el pasar de los años ha demostrado que fue un hombre de gran visión ya que la calidad de los suelos en la zona se caracterizan por su buena adaptabilidad y drenaje.

Actualmente la Viña es administrada por la tercera y cuarta generación familiar, creciendo considerablemente en el tiempo pero manteniendo el espíritu pionero y aventurero que los ha caracterizado desde un principio. Son ellos quienes supervisan y controlan todo el proceso de producción y distribución, alcanzando los más altos niveles de calidad.

El desafío es crear vinos que sean un fiel reflejo de su origen, mostrando así la diversidad única que Chile posee. Con este fin es que se busca constantemente, de norte a sur y desde la costa a la cordillera, los lugares más increíbles para producir vinos de una gran personalidad.

Reinventando Chile constituye el eje de su visión, la cual tiene como principal objetivo demostrar, a través de un innovador enfoque de producción, que Chile tiene el potencial de producir vinos de categoría mundial.

*Belonging to the de Martino family, founded in 1934 by Mr. Pietro de Martino Pascualone, an Italian whom arrived to Chile in search of the best place to cultivate vineyards. After a long search, he found that the soils of Isla de Maipo adapted perfectly with his dream of having a vineyard and with the years he proved that he was a visionary man because the quality of these soils are characterized by their good adaptability and drainage.*

*Currently today the winery is run by the third and fourth family generation, growing considerably in time but keeping the pioneer spirit and adventurer which has been their character from the very beginning. They are the ones whom supervise and control all production and distribution processes, reaching the highest standards of quality.*

*The challenge is to create wines that can be the most honest image of its origin, showing this way the unique diversity Chile possesses. It is for this reason we are in constant search from north to south from the coast to the Andes, the most incredible places to produce wines with great personality.*

*Re inventing Chile is the axis of their vision, which has as main objective demonstrate by means of innovative production focus, Chile has the potential to produce World Class Wines.*

No se si fue fácil o difícil , lo importante es que nos pusimos de acuerdo en torno a un vino de consenso.

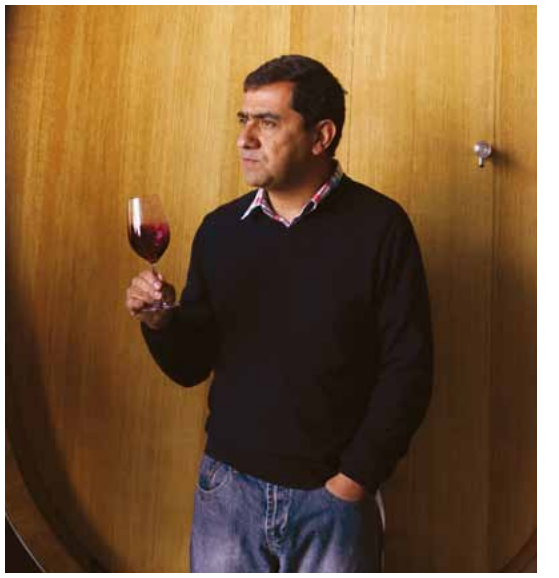
*I am not sure if it was easy or difficult, the main issue is that we all agreed and had consensus over one wine.*

Son 5 personalidades , 5 estilos, sin embargo había un hilo conductor en todas las muestras que trajimos cada uno, acidez presente, la mayoría vinos de zonas costeras y vinos con poca influencia de madera. Es por esto que al final la columna vertebral de este vino multi-regional es la influencia del océano, es algo que se dio y que nos agrado a todos.

*Its 5 personalities, 5 styles, however there was a conducting thread amongst all the samples each one brought, presence of acidity, the majority of the wines from the coastal areas and wines with very little wood influence. This is why at the end of this multi-regional wine the back bone, is the oceans influence, its just something that happened, which all of us were very pleased with.*

La base de Syrah y los otros componentes la hacen una mezcla bastante alineada con un concepto de vinos de largo plazo. Hoy tenemos de moda vino súper maduros, con bastante madera, aquí optamos por algo mas fresco y austero. Estoy contento con el vino. En un comienzo pensé que sería casi imposible ponernos de acuerdo, pero como que todo se dio muy fácil, al final creo hemos elaborado un vino tenso que hará vibrar a los consumidores y que de seguro se va a guardar muy bien.

*The base is Syrah and the other components make it be a blend well in line with the concept of long term wines. Today we have in fashion super mature wines, with lots of wood, here we went for something quite fresh and austere. I am very pleased with the wine. At first I thought that it would be almost impossible to have an agreement amongst all, but it's like everything turned out quite easily, finally I think we made a wine quite tense which will vibrate consumers and which certainly will age very well.*



"Son 5 personalidades , 5 estilos, sin embargo había un hilo conductor en todas las muestras que trajimos cada uno, acidez presente, la mayoría vinos de zonas costeras y vinos con poca influencia de madera."

*"Its 5 personalities, 5 styles, however there was a conducting thread amongst all the samples each one brought, presence of acidity, the majority of the wines from the coastal areas and wines with very little wood influence."*

› Este proyecto tiene un sello y estilo familiar, buscamos unir y consolidar la calidad de vida con la calidad que se obtiene en vinos complejos, expresivos y frescos.

› This project has a Family seal and style, we looked into unifying and consolidating a quality of life with the quality you may obtain in complex wines, expressiveness and Freshness.

# LaberInto

Laberinto Wines nace el año 1993 con las primeras plantaciones de viñedos a 600 metros de altura en un lugar inédito e inexplorado en el sur de Chile a orillas del Lago Colbún en la Pre-cordillera del Valle del Maule.

La forma de Laberinto del viñedo original da origen al nombre de la Viña la cual hoy tiene una superficie de 18 Hectáreas que crece bajo un clima de días cálidos en verano y noches frías, destacándose su alta luminosidad y baja humedad durante el año.

El viñedo se trabaja con un bajo rendimiento de 1 kilo por parra y se cosecha a mano en las distintas laderas de cada cerro, cuidando así el óptimo rendimiento de calidad según las diferentes variedades. Para conservar naturalmente la adecuada evolución de los vinos estos se guardan en una Cava bajo tierra siguiendo la pendiente del piemonte.

Este proyecto tiene un sello y estilo familiar, buscamos unir y consolidar la calidad de vida con la calidad que se obtiene en vinos complejos, expresivos y frescos.

*Laberinto Wines is created in 1993 with the first vineyard plantations at 600 mts. above sea level, in a unique and unexplored area on the lake side of Colbun on the pre Andes in the Maule Valley.*

*The form of a labyrinth of the original vineyard gives name to the winery, which today has 18 Hectares growing under a climate of warm days at summer and cold nights, marked by the high luminosity and low humidity during the year.*

*The vineyard is worked with a low yield program of 1 kilo per plant and is hand picked on the different slopes of each hill, taking care of obtaining the optimum yield of high quality, according to the different varieties. In order to preserve naturally the adequate evolution of the wines, these are kept in an underground cellar, following the pendent of the Piedmont.*

*This project has a Family seal and style, we looked into unifying and consolidating a quality of life with the quality you may obtain in complex wines, expressiveness and Freshness.*

Participar de 5 x20 fue exigente y hubo que poner mucha cabeza y lengua para crear el vino. Cuando probamos las bases de cada uno coincidimos fácilmente en lo que queríamos, vino fresco, con rica acidez, de taninos elegantes y jugoso, donde la fuerza este por el lado de la amplitud de sabores y sensaciones en boca; pero como conseguir esto tomando el vino de cada uno?, siendo zonas tan diversas y que se amarren bien, fue tema de degustación y creatividad.

*Participating in the project 5 X 20 was very demanding and we had to place a lot of heads and tongue to create the wine. When we tried the base wines of each we coincided very easily what we wanted, a fresh wine, with nice acidity, of elegant tannins and juicy. Where the power was on the side of the ample flavors and sensations to the mouth; but how can we achieve this taking each one's base wine? Being all from so diverse areas, how to tie them up was an issue of tastings and creativity.*

Al final un trabajo muy entretenido, creando un vino único que rompe con las diferencias entre zonas y bodegas, uniendo estilos y marcas.

*At the end of the day, a very interesting and fun work, creating a wine which is unique that tears apart the differences between zones and cellars, unifying styles and brands.*

El aporte de Viña Laberinto a la mezcla final fue un Syrah, este proviene de un pequeño cuartel especialmente seleccionado de la cosecha 2010, esta uva viene de una ladera situada al sur poniente del lago Colbún en alto Maule.

*The contribution of Viña Laberinto to the final blend was the syrah, this component comes from a small selected vineyard, choosing the 2010 harvest, these grapes come from a Slope south west oriented, located at Colbun Lake in Alto Maule.*

Feliz de haber sido parte de este inédito proyecto y aportar con un vino nuevo a todo lo que puede hacer Chile.

*Very happy to have formed part of this unprecedented project and also being able to contribute with a new wine to all what in Chile can be done.*

Top Winemakers _ 5x20

Viña Laberinto _ Rafael Tirado

"Al final un trabajo muy entretenido, creando un vino único que rompe con las diferencias entre zonas y bodegas, uniendo estilos y marcas."

*"At the end of the day, a very interesting and fun work, creating a wine which is unique that tears apart the differences between zones and cellars, unifying styles and brands."*

# La Importancia de la Botella
## The Importance of the Bottle

Un vino de alta gama merece una botella Premium desarrollada a partir de materia prima noble y resistente. El vidrio ha demostrado a lo largo del tiempo su inigualable propiedad para la conservación, además, es el único material 100% reciclable, al reutilizarlo se disminuyen considerablemente los residuos junto con obtener un ahorro de energía y materia prima.

CristalChile empresa líder en su categoría cuenta con dos modernas plantas de producción donde se cumplen los más altos estándares tanto en procesos productivos, como en el cuidado del medio ambiente promoviendo el desarrollo sustentable.

Un vino de calidad generalmente se presenta en una botella elegante, de hombros altos, cuello largo y base ligeramente más ancha que la tradicional, demostrando desde el primer momento la preocupación que existe no sólo en la calidad del vino sino también en su presentación.

El vidrio resulta un extraordinario conservador del vino favoreciendo su evolución sin intervenir en aromas o sabores, por otra parte, si la conservación se realiza en forma óptima, sin luz ni olores, y se cuenta con un corcho de buena calidad, se garantiza una excelente evolución de éste.

*High-end wines deserve a premium bottle developed from raw materials both noble and strong. Over time glass has demonstrated its unique properties for conservation, it is also the only one which is made of 100% recyclable material, when reused there is a considerable diminution of residues, together with saving energy and raw material.*

*Cristalchile leader company in its category has two modern production facilities which meet the highest standards both in production processes, as in taking care of the environment promoting a sustainable development.*

*A high quality wine usually comes in an elegant bottle, with high shoulders, long neck and the base slightly wider than the traditional, demonstrating from the first glance a concern not only in the quality of the wine, but also in its presentation.*

*Glass works as an extraordinary container for the adequate conservation of wine, favoring its evolution without intervening in its fragrance and flavors, on the other hand, if the conservation is also done optimally, without any light or odor, and has a good quality cork, you can guarantee an excellent evolution of your wine.*

Top Winemakers _ 5x20

The importance of the Bottle

› CristalChile empresa líder en su categoría cuenta con dos modernas plantas de producción donde se cumplen los más altos estándares tanto en procesos productivos, como en el cuidado del medio ambiente promoviendo el desarrollo sustentable.

› Cristalchile leader company in its category has two modern production facilities which meet the highest standards both in production processes, as in taking care of the environment promoting a sustainable development.

# 5. La Importancia del Corcho
## The Importance of Cork Oak

**Origen**
En la civilización romana ya fue utilizado como tapón de ánforas, e incluso existen ciertas vestigios que presuponen un origen milenario. Sin embargo, el uso de éste a un nivel pre industrial se adjudica, a fines del siglo XVII , al monje francés Pierre Perignon de Hautvilles, quien lo utilizó como tapón de su producción de vinos.

***Origin***
*During the roman civilization it was already used as closure of amphora's and there are certain traces that presuppose a millenary origin. However, the use of cork at a pre industrial level arrives only during the late XVII century, due to the French monk Pierre Perignon de Hautvilles, whom used it as a stopper for his wine production.*

**Producción**
El proceso de extracción del corcho se obtiene realizando un descortezamiento del árbol, sin que éste sea dañado.

El Alcornoque es un árbol de crecimiento lento y puede vivir más de 200 años, durante ese período permite una media de unos 16 descortezamientos que se puede repetir cada 9 años a partir recién cuando este alcanza los 25 años de vida.

Los principales productores de Corcho se encuentran en Portugal, siendo Amorim la empresa líder en su categoría y una de las más relevantes y prestigiosas en el Mundo. Dentro de sus políticas de extracción, promueven firmemente la sustentabilidad económica, ambiental y social de la cuenca del Mediterráneo.

***Production***
*The process of extraction of cork is done by the means of "stripping" off the bark of the tree, without damaging the core of the tree itself.*

*The Cork Oak, is a tree with very slow growth and can live over 200 years, during this period it allows an average of 16 "striping's" off the bark that may be repeated every 9 years and only for the first time, once the tree has reached 25 years of age.*

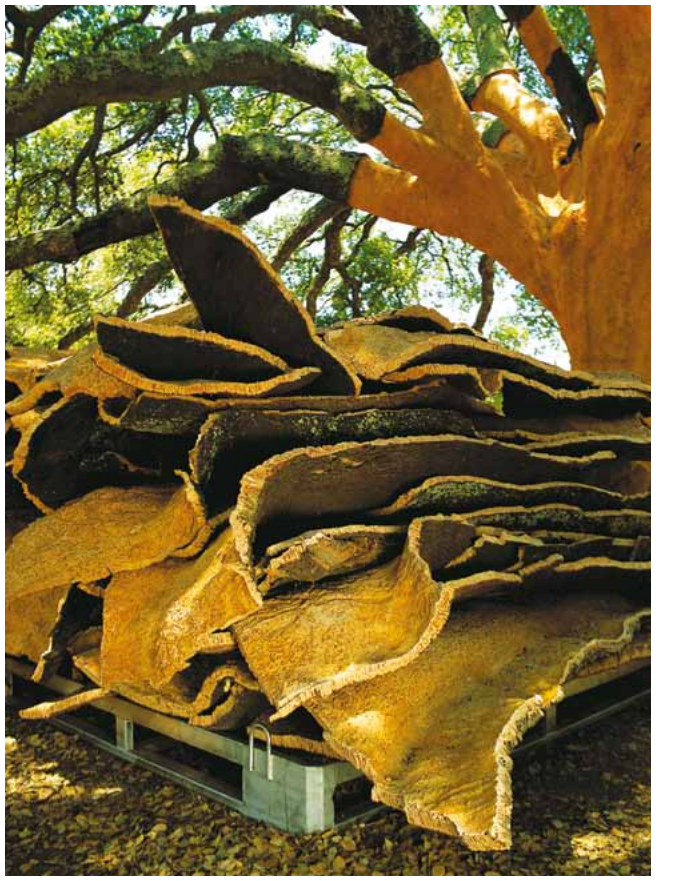
*The main producers of cork in the world are from Portugal, being Amorim the leader in their category and one of the most relevant and prestigious of the world. Among their policies of extraction, they promote firm sustainability in all the areas involved, Socially, Ecologically, and Economically within the Mediterranean basin.*

**Propiedades**
El gran atractivo del corcho es ser 100% natural, renovable y reciclable. Es un producto noble que cuida la calidad y las cualidades organolépticas del vino. Además, sus propiedades físicas y químicas, en que se incluyen una estructura celular que alcanza las 800 millones de células en cada tapón natural, son difíciles de imitar, garantizando la buena y correcta evolución del vino.

***Properties***
*The main attraction of the usage of cork is the fact of being 100% natural, renewable and recyclable. It is a noble product that cares for the quality and the organoleptic properties of the wine. Besides, it's physical and chemical components, in which their cellular structure reaches 800 million cells in each natural cork stopper, they are very difficult to imitate, guaranteeing with this natural component the correct and best wine evolution.*

Top Winemakers _ 5x20

The importance of Cork Oak



› Los principales productores de Corcho se encuentran en Portugal, siendo Amorim la empresa líder en su categoría y una de las más relevantes y prestigiosas en el Mundo. Dentro de sus políticas de extracción, promueven firmemente la sustentabilidad económica, ambiental y social de la cuenca del Mediterráneo.

› The main producers of cork in the world are from Portugal, being Amorim the leader in their category and one of the most relevant and prestigious of the world. Among their policies of extraction, they promote firm sustainability in all the areas involved, Socially, Ecologically, and Economically within the Mediterranean basin.

Irene Paiva
Viña Vistamar

Cecilia Guzmán
Viña Haras de Pirque

Macarena Morandé
Viña Costa Blanca

Cecilia Torres
Viña Santa Rita

Ana María Cumsille
Viña Altair

Francisco Baetting
Viña Errázuriz

Felipe Muller
Viña Tabalí

Rafael Urrejola
Viña Undurraga

Rafael Tirado
Viña Laberinto

Marcelo Retamal
Viña De Martino

› Diseño de Etiquetas y Folleto
Brochure & Label Design
**Ismael Prieto**

› Fotografía
Photography
**Juan Edwards**

› Dirección de Video
Video Director
**Constanza García**