



**EL ARTE DE SELECCIONAR,
LA CIENCIA DE DISTRIBUIR:
EN LONCOMILLA NO HACEMOS VINO,
HACEMOS QUE LOS MEJORES
VINOS DEL MUNDO
SEAN ACCESIBLES MEDIANTE
UNA EFICIENCIA LOGÍSTICA
QUE NADIE MÁS PUEDE REPLICAR.**

SELECCION, LOGISTICA Y PRESTIGIO



LONCOMILLA

NUESTRA ESENCIA



EN EL AÑO 2020, EN MEDIO DE UN MUNDO CAMBIANTE Y LLENO DE DESAFÍOS, NACIÓ LONCOMILLA, UNA EMPRESA CON UNA VISIÓN CLARA: LLEVAR LA RIQUEZA VINÍCOLA DE LOS VALLES CHILENOS A MERCADOS INTERNACIONALES, OFRECIENDO NO SOLO VINOS DE ALTA CALIDAD, SINO TAMBIÉN UNA EXPERIENCIA ENOLÓGICA AUTÉNTICA, CARGADA DE HISTORIA Y TRADICIÓN.

LONCOMILLA, UNA EMPRESA CON UN PROPÓSITO CLARO: LLEVAR AL MUNDO LO MEJOR DEL VINO CHILENO, DIRECTO DESDE LA FUENTE. NO SE TRATABA SOLO DE DISTRIBUIR BOTELLAS, SINO DE COMPARTIR HISTORIAS, TRADICIÓN Y EL ALMA DE UN PAÍS VINÍCOLA POR EXCELENCIA. ASÍ COMENZÓ UNA TRAVESÍA QUE TENDRÍA COMO EJE UNA ALIANZA ESTRATÉGICA CON UNA DE LAS VIÑAS MÁS EMBLEMÁTICAS DEL VALLE DEL MAULE: VIÑA TINAJAS.

DE LOS VALLES CHILENOS AL CORAZÓN DEL PALADAR INTERNACIONAL.



MISIÓN

Proveer al sector horeca y retail de una selección inigualable de vinos chilenos, garantizando una cadena de suministro impecable, asesoría especializada y un servicio logístico que respalde el crecimiento y prestigio de nuestros aliados comerciales.

VISIÓN

Consolidarnos como la distribuidora de vinos de referencia y mayor confianza en la región, siendo reconocidos por nuestro portafolio exclusivo, la solidez de nuestras operaciones comerciales y el compromiso inquebrantable con la excelencia.



NUESTRA SELECCION



RESERVA

CABERNET SAUVIGNON



CHARDONNAY



PINOT NOIR



SPARKLING WINE





VIEJO FEO VALLE DEL MAULE

FICHA TECNICA

VARIEDAD	CABERNET SAUVIGNON
ALCOHOL	13.5%
D.O.	VALLE DEL MAULE, CHILE

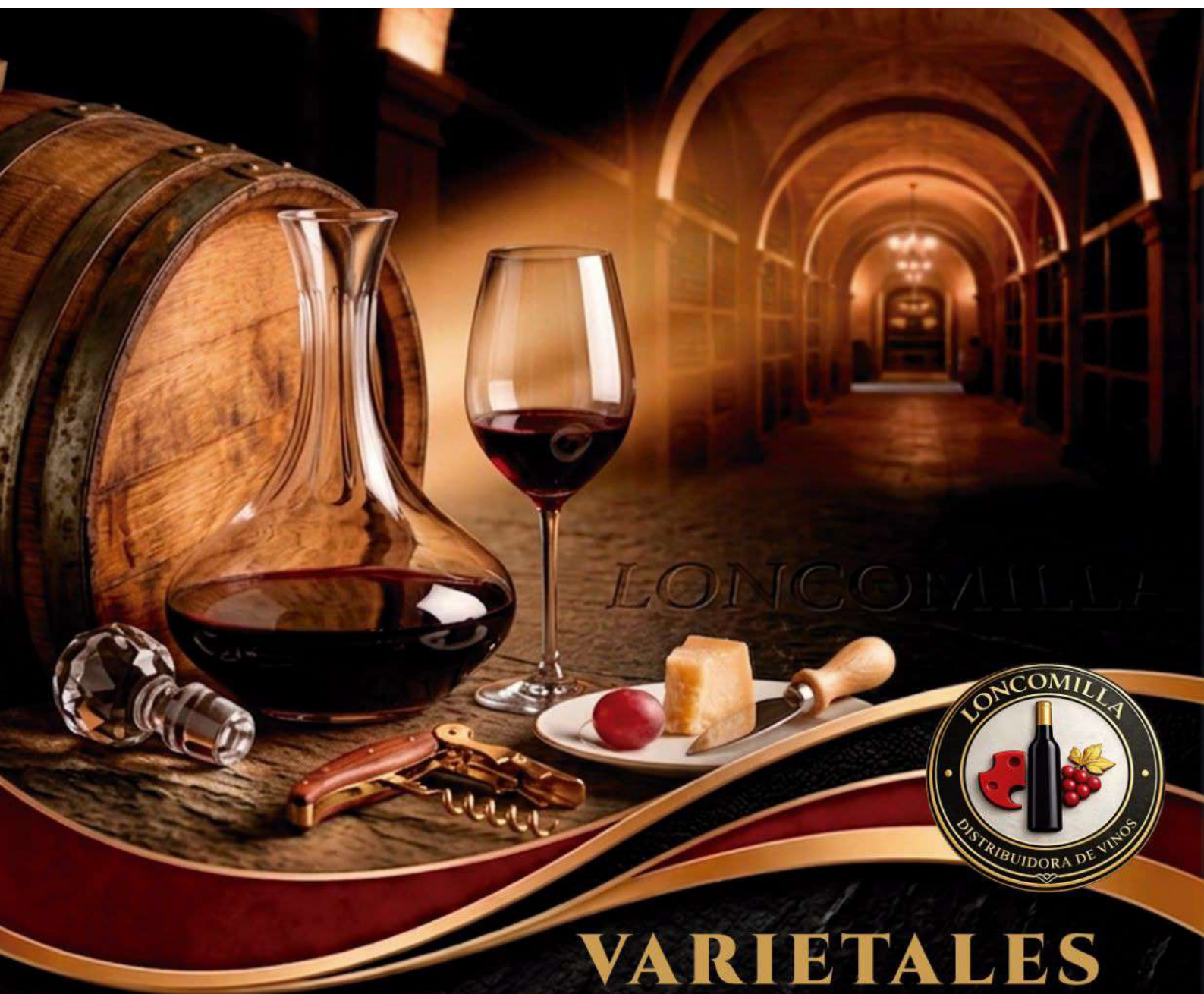
VIÑEDOS, VINIFICACION Y CRIANZA

SISTEMA DE ENTRENAMIENTO	VERTICAL 17 AÑOS
PODA	GUYOT SIMPLE
RENDIMIENTO	6HL/Ha
VENDIMIA	COSECHA MANUAL
FECHA VENDIMIA	MEDIADOS DE ABRIL
PRE-FERMENTACION	5 DIAS A 7° (tanque inox)
FERMENTACION	10 DIAS A 28 (acero inox)

TASTING NOTES

Color rojo violeta intenso con intensos aromas a ciruela, tabaco y chocolate. En boca... suave y con una estructura sedosa, es un vino de taninos redondos, suaves y complejo. Cuerpo completo de gran caracter varietal, con un final persistente.





VARIETALES

CHARDONNAY



PINOT NOIR



SAUVIGNON BLANC





PRODUCTOS DESTACADOS

LONCOMILLA



VIEJO FEO

VALLE DEL MAULE

FICHA TECNICA

VARIEDAD	PINOT NOIR 100%
ALCOHOL	13.5%
D.O.	VALLE DEL MAULE, CHILE

VIÑEDOS, VINIFICACION Y CRIANZA

SISTEMA DE ENTRENAMIENTO	VERTICAL 17 AÑOS
PODA	GUYOT SIMPLE
RENDIMIENTO	7HL/Ha
VENDIMIA	COSECHA MANUAL
FECHA VENDIMIA	MEDIADOS DE MARZO
VINIFICACION	Cosecha se recibe en tanques de acero y se macera 7 días a 5°
FERMENTACION	24°

TASTING NOTES

Hermoso color violeta es, en nariz, un vino joven, con suaves notas a frutos secos, aromas a ciruela, higos, pasas y nueces. En boca es intenso con una evolución amigable.



LONCOMILLA



VIEJO FEO

VALLE DEL MAULE

FICHA TECNICA

VARIEDAD	MERLOT
ALCOHOL	13.5%
D.O.	VALLE DEL MAULE, CHILE

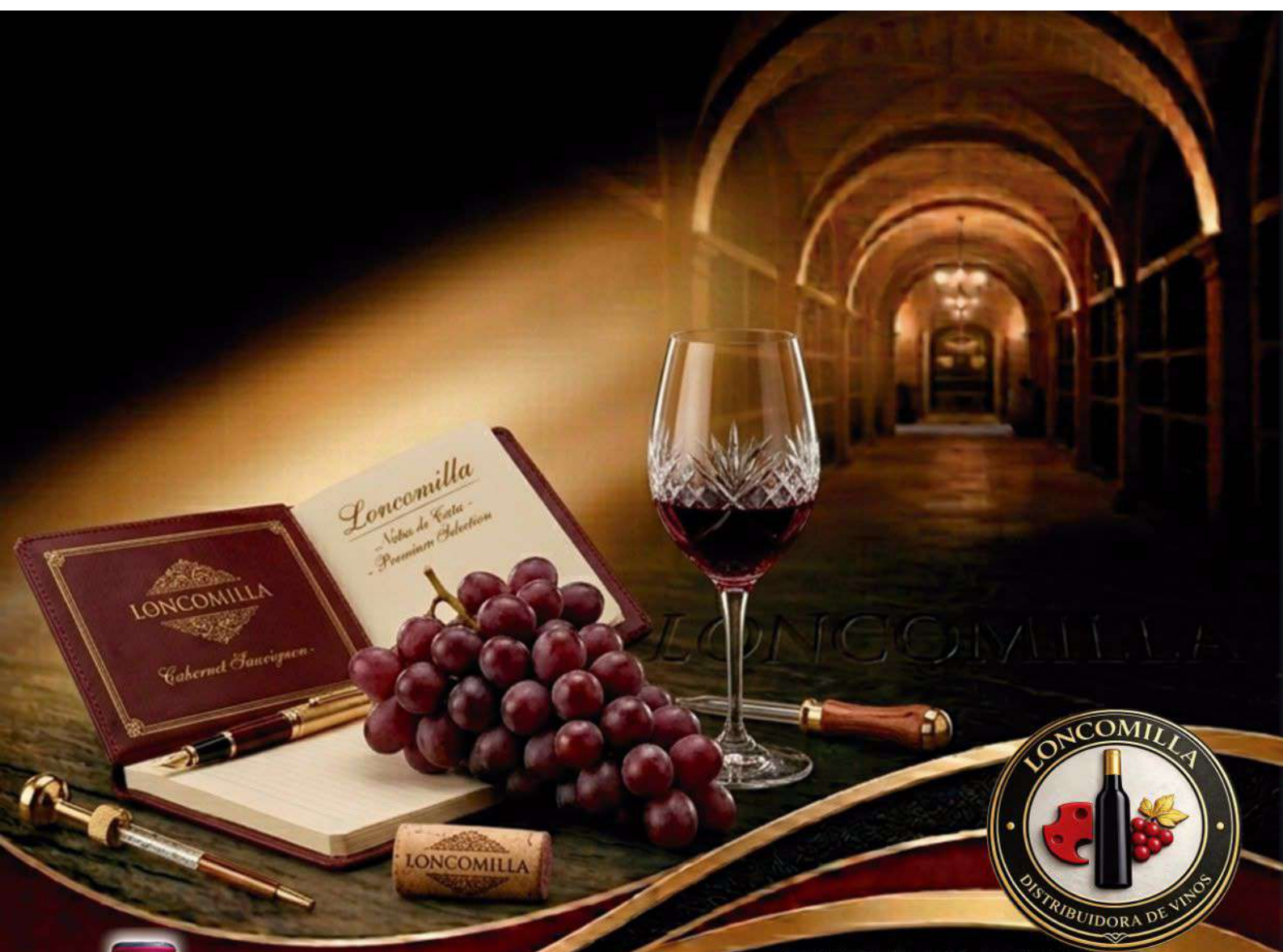
VIÑEDOS, VINIFICACION Y CRIANZA

SISTEMA DE ENTRENAMIENTO	VERTICAL 15 AÑOS
PODA	GUYOT SIMPLE
RENDIMIENTO	7HL/Ha
VENDIMIA	COSECHA MANUAL
FECHA VENDIMIA	MEDIADOS DE MARZO
PRE-FERMENTACION	5 DIAS A 5° (tanque inox)
FERMENTACION	10 DIAS A 28 (acero inox)

TASTING NOTES

Color rojo rubí profundo. Intenso con aromas de frutas rojas y algunas notas suaves de pimienta negra. En boca... generoso y lleno de sabores de bayas negras y suaves notas de café, complejo y sabroso.





VIEJO FEO VALLE DEL MAULE

FICHA TECNICA

VARIEDAD	CAMERNE
ALCOHOL	13.5%
D.O.	VALLE DEL MAULE, CHILE

VIÑEDOS, VINIFICACION Y CRIANZA

SISTEMA DE ENTRENAMIENTO	VERTICAL 17 AÑOS
PODA	GUYOT SIMPLE
RENDIMIENTO	6HL/Ha
VENDIMIA	COSECHA MANUAL
FECHA VENDIMIA	PRINCIPIOS DE MAYO
PRE-FERMENTACION	5 DIAS A 7° (tanque inox)
FERMENTACION	10 DIAS A 28 (acero inox)

TASTING NOTES

Color violeta intenso con matices de azul, este vino se abre con oleadas de moras y sabores clásicos de café y chocolate. Cuerpo medio, se combina maravillosamente con pasta y también se destaca bien por sí solo.





CONTACTOS



WWW.LONCOMILLA.COM



[@LONCOMILLAVINOS](https://www.instagram.com/LONCOMILLAVINOS)



[@LONCOMILLAVINOS](https://www.tiktok.com/@LONCOMILLAVINOS)



[@LONCOMILLAVINOS](https://www.facebook.com/LONCOMILLAVINOS)



+57 323 456 78 90