

69.65

320.25

66.62

19.77

CASTILLO DE MOLINA

Castillo de Molina es el vino con excelente trayectoria de calidad, que invita a hacer un paréntesis en tu vida cotidiana y disfrutar de esos momentos que te reconectan contigo mismo.

Es el vino reserva que está buscando constantemente nuevos valles de donde obtener las mejores uvas que saben expresar el máximo potencial de cada cepa. Castillo de Molina es uno de los vinos mas premiados de las Viñas Chilenas alrededor del mundo.

Castillo de Molina is a wine with an excellent trajectory of quality, which invites to make a parentheses in your daily life and enjoy those moments that reconnect you with yourself. This wine is constantly looking for new valleys to obtain the best possible grapes, which are able to express the maximum potential of each variety.

Castillo de Molina is one of the most awarded wine brands among Chilean wineries worldwide.



UPC:
0 88320 13330 1

SAN PEDRO
WINE OF CHILE

81.45

Viva Chile

CASTILLO DE MOLINA

Viva Chile

58.05



SAN PEDRO
WINE OF CHILE

69.64

Las extraordinarias condiciones climáticas de los valles vitivinícolas de la Zona Central de Chile y el amor por el trabajo bien hecho, han logrado producir los mejores vinos de los cuales se tenga registro.

La vid crece regada por fino rocío, mecida por aires templados en el día y fríos por las noches, echando raíces en tierras vigorosas.

Los caldos evolucionan y crecen en maderas nobles, y agasajan paladares luego de los más cuidados procesos.

Racimos recolectados y seleccionados a mano, aportan aromas seductores y de gran intensidad, dando origen a vinos sabrosos, de buen cuerpo y gran balance entre su fruta y madera. Bienvenido a la experiencia de probar los vinos del fin del mundo!!

The extraordinary climatic conditions of central Chile's wine-growing valleys and passion for a job well-done have produced the best wines of all time.

Delicate drops of dew foster the growth of the vine, which is bathed in warm air by day and cool air at night and takes root in vigorous soils.

The wines evolve and grow in noble woods, delighting palates after the most careful of processes.

Clusters which are hand-picked and selected yield seductive and highly intense aromas, resulting in flavorful and full-bodied wines that feature an excellent balance of fruit and wood. Welcome to a new experience: tasting wines from the end of the world!!



Viva Chile

www.vivachilepackaging.com



SAN PEDRO
WINE OF CHILE



Roast Lamb With 12 Heads Of Garlic
Serves 6

Cordero Asado Con 12 Cabezas De Ajo
6 Porciones



Ingredients:

3 1/3 lb lamb shoulder or leg cut into 6-8 individual servings, 3 tablespoons lard, olive oil, 12 heads of garlic, 6 whole and 6 separated in to cloves and peeled 1/2 liter (2 cups) dry sherry

Preparation:

Preheat the oven to 425°F. Place the lamb into an oven-proof pot. Brown the pieces, then distribute the peeled garlic around the meat. Add the whole heads. Cook, uncovered, in the oven for 20 minutes. Add the sherry, cover and continue to cook for 1 1/2 hours, adding more water as necessary. Serve each piece of lamb with a head of garlic.

Ingredientes:

1 1/2 kg. de paleta o muslo de cordero cortado en 6-8 trozos iguales, 3 cucharadas de manteca de cerdo, aceite de oliva, 12 cabezas de ajo 6 enteras y las otras 6 desgranadas con los granos pelados, 1/2 litro de jerez seco.

Preparación:

Calentar previamente el horno a 220° y colocar los trozos de cordero en un recipiente que se pueda tapar. Dorar el cordero, luego distribuir los ajos pelados alrededor de la carne y colocar las cabezas de ajo enteras. Dejar 20 minutos al horno, sin cerrar, y después añadir el jerez. Finalmente, tapar el recipiente y continuar la cocción 1 1/2 hora aproximadamente. Es necesario vigilar constantemente para que no falte líquido. Servir cada trozo de cordero con una cabeza de ajo.

V2109009

490.83

515.56