VIÑA
GONZÁLEZ
BASTÍAS
MAULE - CHILE

CATÁLOGO DE VINOS



VIÑA
GONZÁLEZ
BASTÍAS
MAULE - CHILE

HISTORIA

Gonzalez Bastias es una Viña que representa la historia patrimonial centenaria en Chile. Su producción con mínima intervención, ecosistema, biodiversidad y agricultura 100% ecológica.

Descubre su pasión ancestral vitivinícola que enriquece y eleva el conocimiento y la experiencia.
Su quinta generación de hacedores
de Vino de familia son los mejores representantes de la cultura del vino chileno.

Sus parras de 200 años con pie franco , con suelos de secano y graníticos, ubicada en González Bastías, Rivera sur del Río, San Javier, Valle del Maule Chile.

DESCABEZADO

Vino color rojo frutilla o frambuesa tipo rose, fresco vibrante ideal para disfrutarlo de entrada, tablas de aperitivo, postres y muy amigable con la terraza y la fiesta.



VARIEDAD:	Cepa país
EDAD VIÑEDO:	200 años
CONDUCCIÓN Y PODA:	Cabeza
AGRICULTURA:	Ecológica
ZONA DEL VIÑEDO:	Rivera Sur González Bastías. Valle del Maule
FERMENTACIÓN:	Nativa
MACERACIÓN CON SUS PIELES:	3 días
GUARDA:	Tanque inoxidable
GRADO DE ALCOHOL:	13
AÑO:	2026
WINEMAKER:	José Luis GBastias (JL)
TEMPERATURA DE SERVICIO:	8 grados
COLOR:	Rojo, frutilla y frambuesa
GUSTO:	Sabor Frutilla Blanca Madura, vibrante y fresco
MARIDAJE:	Entradas, ensaladas, platos mediterráneos, tablas para compartir, postres con chocolate y frutos tropicales

NARANJO

Los vinos naranjos son vinos blancos elaborados como tintos. El mosto fermentado en contacto con las pieles de la uva por largo tiempo, luego guardado en fudre de rauli chileno y velo de flor.



VARIEDAD:	Moscatel rosada, país, torontel
EDAD VIÑEDO:	Entre 80 y 200 años
CONDUCCIÓN Y PODA:	Cabeza
AGRICULTURA:	Ecológica
ZONA DEL VIÑEDO:	Rivera Sur González Bastías. Valle del Maule
FERMENTACIÓN:	Nativa
MACERACIÓN CON SUS PIELES:	60 días
GUARDA:	Fudre Rauli chileno
GRADO DE ALCOHOL:	12,5
AÑO:	2023
WINEMAKER:	José Luis GBastias (JL)
TEMPERATURA DE SERVICIO:	8 a 10 grados
COLOR:	Anaranjado, cobrizo, denso. No filtrado.
GUSTO:	Fruta tropical, mango, algo de durazno y mandarinas
MARIDAJE:	Perfecto pára un salmón al horno, carnes blancas y cerdo a la parrilla, platos picantes, comida tailandesa, mexicana, indu, curry, quesos maduros.

TIERRA MADRE

Vino blanco de carácter honesto de dos cepas patrimoniales, torontel y semillon.
Vino frutal aromático sedoso balanceado y refrescante. La Mayor concentración de estas cepas se encuentra en el valle del Maule.



VARIEDAD:	Torontel y semillon
EDAD VIÑEDO:	80 a 150 años
CONDUCCIÓN Y PODA:	Cabeza
AGRICULTURA:	Ecológica
ZONA DEL VIÑEDO:	Rivera Sur González Bastías. Valle del Maule
FERMENTACIÓN:	Nativa
MACERACIÓN CON SUS PIELES:	2 dias
GUARDA:	Fudre Rauli chileno
GRADO DE ALCOHOL:	13
AÑO:	2020
WINEMAKER:	José Luis GBastias (JL)
TEMPERATURA DE SERVICIO:	8 grados
COLOR:	Amarillo Pálido y verdoso
GUSTO:	Vino frutal aromático sedoso, balanceado y refrescante.
MARIDAJE:	Platos vegetarianos, veganos, entradas , mariscos y pescados.

HOMBRE RÍO

El velo de flor por 24 meses determina un vino con carácter y cuerpo superior, con salinidad y mineralidad. Un vino fortuito que no todos los años puedes lograr. La naturaleza lo determina cada año.



VARIEDAD:	Viognier
EDAD VIÑEDO:	50 años
CONDUCCIÓN Y PODA:	Cabeza
AGRICULTURA:	Ecológica
ZONA DEL VIÑEDO:	Rivera Sur González Bastías. Valle del Maule
FERMENTACIÓN:	Nativa
MACERACIÓN CON SUS PIELES:	7 dias y 2 años con velo de flor.
GUARDA:	Tanque inoxidable
GRADO DE ALCOHOL:	12,7
AÑO:	2023
WINEMAKER:	José Luis GBastias (JL)
TEMPERATURA DE SERVICIO:	10 grados
COLOR:	Amarillo oro girasol
GUSTO:	fruta tropical, mango, pera, acidez media alta y mineralidad.
MARIDAJE:	Ideal para acompañar productos del mar, sobretodo yodados como piure o erizos, ostiones y también pescado de roca.

PIRATA

La mezcla de dos partes de chardonnay y una de Viognier. Logran un vino fresco vibrante y fácil de beber y comprender, además de maridar con entradas, verduras, pollo y productos del mar.



VARIEDAD:	Chardonnay Viognier
EDAD VIÑEDO:	50 años
CONDUCCIÓN Y PODA:	Espaldera y cabeza
AGRICULTURA:	Ecológica
ZONA DEL VIÑEDO:	Rivera Sur González Bastías. Valle del Maule
FERMENTACIÓN:	Nativa
MACERACIÓN CON SUS PIELES:	1 día
GUARDA:	Tanque inoxidable
GRADO DE ALCOHOL:	12,5
AÑO:	2026
WINEMAKER:	José Luis GBastias (JL)
TEMPERATURA DE SERVICIO:	8 grados
COLOR:	Amarillo Paja, tono verdoso.
GUSTO:	Fresco cítrico y con notas cremosas
MARIDAJE:	Ideal para entradas y platos con verduras, pollo Tambien pescados y ceviches.

SALVAJE

Vino Tinto con personalidad y elegancia, con aromas intensos y especiados. Ideal para acompañar carnes, guisos, quesos, parrilla.



VARIEDAD:	Cabernet franc
EDAD VIÑEDO:	50 años
CONDUCCIÓN Y PODA:	Espaldera y cabeza
AGRICULTURA:	Ecológica
ZONA DEL VIÑEDO:	Rivera Sur González Bastías. Valle del Maule
FERMENTACIÓN:	Nativa
MACERACIÓN CON SUS PIELES:	7 día
GUARDA:	Barricas usadas
GRADO DE ALCOHOL:	13,5
AÑO:	2024
WINEMAKER:	José Luis GBastias (JL)
TEMPERATURA DE SERVICIO:	14 grados
COLOR:	Rojo brillante con tonos marron.
GUSTO:	Cereza y guinda madura, elegante. fresco.
MARIDAJE:	Ideal para maridar con carnes rojas, parrilla, cordero, estofados, guisos. Quesos de cabra y cremosos.

SALVAJE NEGRA

Vino en base a la cofermentacion de dos cepas colonizadoras, que llevan en Chile ya hace más de 300 años. Su carácter y personalidad lo convierten en un vino Único.



VARIEDAD:	Moscatel negra/ país
EDAD VIÑEDO:	200 años
CONDUCCIÓN Y PODA:	Cabeza
AGRICULTURA:	Ecológica
ZONA DEL VIÑEDO:	Rivera Sur González Bastías. Valle del Maule
FERMENTACIÓN:	Nativa
MACERACIÓN CON SUS PIELES:	7 día
GUARDA:	Barricas usadas
GRADO DE ALCOHOL:	13
AÑO:	2023
WINEMAKER:	José Luis GBastias (JL)
TEMPERATURA DE SERVICIO:	14 grados
COLOR:	Rojo rubi brillante
GUSTO:	Vino intenso, taninos fijos directos y personalidad.
MARIDAJE:	Ideal para combinar con carnes rojas, quesos maduros, cordero, pato, caldillo congrio.

MATORRAL

Vino cepa país 100%, Parras de 200 años, muy característico y típico del maule.
Refleja la historia del patrimonio y la agricultura campesina de Chile.



VARIEDAD:	Cepa 100% país
EDAD VIÑEDO:	200 años
CONDUCCIÓN Y PODA:	Cabeza
AGRICULTURA:	Ecológica
ZONA DEL VIÑEDO:	Rivera Sur González Bastías. Valle del Maule
FERMENTACIÓN:	Nativa
MACERACIÓN CON SUS PIELES:	7 día
GUARDA:	Fudre rauli chileno y barricas usadas
GRADO DE ALCOHOL:	13
AÑO:	2022
WINEMAKER:	José Luis GBastias (JL)
TEMPERATURA DE SERVICIO:	12 grados
COLOR:	Rojo brillante, algo Rubí Pálido.
GUSTO:	Fresco ligero y frutoso, frutilla frambuesa. Un toque rústico pero amable.
MARIDAJE:	Ideal para combinar con comida chilena, empanadas, quesos cabra del Norte, pastas, humitas, pastelera.

PAÍS TINAJA

Refleja la historia del patrimonio y la agricultura campesina de Chile y la guarda en tinajas de Greda.
Vino ligero,Fresco, frutal, Color rojo transparente.
50%Maceración Carbonica Efervescencia frizzante.



VARIEDAD:	100% cepa país. 50% maceración carbonica.
EDAD VIÑEDO:	200 años
CONDUCCIÓN Y PODA:	Cabeza
AGRICULTURA:	Ecológica
ZONA DEL VIÑEDO:	Rivera Sur González Bastías. Valle del Maule
FERMENTACIÓN:	Nativa
MACERACIÓN CON SUS PIELES:	7 día
GUARDA:	Tinajas de greda del lugar
GRADO DE ALCOHOL:	13
AÑO:	2021
WINEMAKER:	José Luis GBastias (JL)
TEMPERATURA DE SERVICIO:	12 grados
COLOR:	Rojo brillante, algo Rubí Pálido.
GUSTO:	Fresco ligero y frutoso, frutilla frambuesa. Un toque rústico pero amable.
MARIDAJE:	Ideal para combinar con comida chilena, empanadas, quesos cabra del Norte, pastas, humitas, pastelera.

VIÑA
GONZÁLEZ
BASTÍAS
MAULE - CHILE