

Phân hạng rượu vang Chile, Argentina



- **Varietal/Estate/Classico:** Vang trẻ, có chất lượng ổn định và trung bình. Được ủ trong thùng thép không rỉ từ 3 – 6 tháng, chất lượng tốt nhất trong 2 năm.
- **Selection/Crianza:** Thời gian ủ vang trong thùng gỗ sồi từ 3 – 6 tháng, mang đến hương vị đậm đà, có chất lượng tốt nhất trong khoảng 30 tháng.
- **Reserva:** Thời gian ủ trong thùng gỗ sồi từ 6 - 8 tháng, thời gian trưởng thành trong chai thêm 6 tháng, có thời gian ngon nhất là tầm 4 năm.
- **Gran Reserva:** Thời gian ủ nuôi vang trong thùng gỗ sồi từ 12 – 18 tháng, sau đó sẽ để trưởng thành trong chai 1 – 2 năm mới đem ra tiêu thụ. Thời gian ngon nhất là tầm 6 – 7 năm.
- **(Reserva de Familia:** phân hạng cao hơn **Gran Reserva** và thấp hơn **Wine Maker**) Thời gian ngâm ủ rượu trong thùng gỗ sồi phải từ 18 tháng trở lên, và có thời gian nằm nghỉ trong chai 12 tháng trước khi lưu thông trên thị trường.
- **Wine Maker** (phân hạng): Cách ủ cũng giống Gran Reserva nhưng sẽ ủ lâu hơn 1 chút. Thời gian vang ngon nhất là 8 năm.
- **Icon wines:** Cây nho để thu hoạch phải có trên 20 năm tuổi thọ và vườn nho phải có trên 100 năm. Quy trình sản xuất Icon Wine phải phối trộn từ 2 -4 giống nho. Thời gian ngâm trong thùng gỗ sồi là 18 -24 tháng và trưởng thành trong chai 24 - 30 tháng, có khả năng đáp ứng chống lão hóa 30 năm. Để càng lâu vang sẽ càng ngon.