



LOI
KΛ.

Version: 2024-001
Jan, 2024

SPECIFICATIONS | Especificaciones

Pecho Rojo Cherry Sparkling Wine

Espumante de cerezas

*Come and live the
cherry experience!*

We encourage the
consumption of natural
and healthy products,
prioritizing flavor and
the well-being of those
who choose us...

*Promovemos el
consumo de productos
naturales y saludables,
priorizando el sabor y
el bienestar de quienes
nos eligen...*



DESCRIPTION | Descripción

ENG

Our sparkling wine, Pecho Rojo, is a effervescent fermented drink, crafted 100% from cherries. With a deep cherry color, our drink stands out for its dense, persistent, and reddish foam.

Pecho Rojo evokes subtle memories of ripe cherries, along with delicate notes of cherry liqueur. Subtly, tropical aromas such as mango, lychee, and passion fruit are also appreciated. With a fine and fresh finish, Pecho Rojo is a highly refreshing sparkling beverage with a pleasant aftertaste. The mouthfeel is glyceric and sweet, perfectly reminiscent of the original juice.

SPA

Nuestro espumante Pecho Rojo, es una bebida fermentada espumosa, elaborada 100% a partir de cereza. De color picota profundo, nuestra bebida destaca por su espuma densa, persistente y rojiza.

Pecho Rojo guarda finos recuerdos a cereza madura, así como delicadas notas a licor de guinda. Se aprecian también sutilmente aromas tropicales como mango, lichi y maracuyá. De paso fino y fresco, Pecho Rojo es una bebida espumosa muy refrescante con agradable post-gusto. La boca se presenta glicérica y golosa, recordando perfectamente al jugo de origen.

Additional Information | Información Adicional

More info:

Manufactured by: Portal de los Cristales SpA.
Origin: Chile, Maule Valley.
Production: 100% cherry, from Lambert, Van, and Bing varieties.
Content: 1 kg of cherries per 375 ml bottle and 2 kg of cherries per 750 ml bottle.
Type: sparkling.
Fermentation: controlled at 15°C.
Maturation: 90 days in French oak foudres with acacia bottoms.
Color: deep red with ruby rim.
Alcohol content: 8% vol.
Residual sugar: 4 g/l.

Packaging & Storage:

Our sparkling wine has been packaged in 375 ml and 750 ml glass bottles, which have been hand-labeled. Store in a cool, dark place to preserve the flavor and quality. Avoid prolonged exposure to direct sunlight and extreme temperature fluctuations.

Prepared by: Quality Control Department
Reviewed by: Operations Manager
Approved by: General Manager
Version: 2024 - 001
Date of last revision: January, 2024

Más información:

Fabricado por: Portal de los Cristales SpA.
Origen: Chile, Maule Valley.
Elaboración: 100% de cereza, de variedades lambert, van & bing.
Contenido: 1 kg de cereza por botella de 375 ml y 2 kg de cereza por botella de 750 ml.
Tipo: espumoso.
Fermentación: controlada a 15° c.
Maduración: 90 días en fudres de roble francés con fondos de acacia.
Color: rojo profundo con ribete rubí.
Grado alcohólico: 8 % vol.
Azúcar residual: 4 g/l.

Packaging & Almacenamiento:

Nuestro espumante ha sido envasado en botellas de vidrio de 375 ml y 750 ml, las cuales han sido etiquetadas a mano. Guardar en un lugar fresco y oscuro para preservar el sabor y la calidad. Evitar la exposición prolongada a la luz solar directa y las fluctuaciones extremas de temperatura.

Elaborado por: Departamento Control de Calidad
Revisado por: Gerente de Operaciones
Aprobado por: Gerente General
Versión: 2024 – 001
Última revisión: Enero, 2024



LOIKA.

ADDRESS: San Francisco de Asis 150, of. 722,
Vitacura, Santiago - Chile.
PHONE: +(56) 2 3251 7359 | +(56) 9 71415046
EMAIL: ask@loika.cl

Come and Live the
cherry experience!