



ESPÍRITU
de CHILE

Explorador

EXPLORAR. DISFRUTAR.
VOLVER
A EXPLORAR.

Eso es ESPÍRITU DE CHILE.

Una invitación permanente a vivir experiencias únicas conectados con la naturaleza. Ese es el espíritu que se mantiene vivo en cada uno de nuestros vinos, creados para disfrutar mientras esperas tu siguiente aventura.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

CEPAS: 
100% Carménère

DENOMINACIÓN: 
Valle de Curicó

TEMPERATURA: 
18°C

ALCOHOL: 
13.5%

AZÚCAR RESIDUAL: 
2.0 g/l

ENÓLOGO:
Jon Usabiaga



Salgamos juntos en busca de la cepa ícono de los mejores valles de Chile. Una verdadera travesía por sabores y aromas nuevos. Una experiencia que pondrá a prueba tu espíritu explorador.

CARMÉNÈRE

ORIGEN:

Este Carménère proviene de cuarteles seleccionados de nuestros mejores viñedos en el Valle de Curicó para producir este complejo y elegante Carménère.

VINIFICACIÓN:

La fruta se cosecha a mano y selecciona entre fines de abril y principios de mayo, luego de alcanzar su plena madurez en las mejores condiciones. Las uvas se introducen en estanques de fermentación y luego se transfieren a barricas de roble francés y americano donde prosiguen su evolución y ganan en complejidad. Luego de un periodo de guarda de entre 8 y 12 meses, se procede a ensamblar el vino.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Una nariz frutal en la que aparecen cereza madura, confitura de frutilla y toques de ciruela fresca se entremezclan con sutiles notas a chocolate amargo. En boca sorprende con una firme y vibrante estructura que da paso a un dulce final.

SUGERENCIAS:

Ideal para acompañar platos de cordero, jamón, paté y quesos como Cheddar, Gouda y Brie.