




ESPÍRITU
de CHILE

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% Sauvignon Blanc

DENOMINACIÓN: 
Leyda

TEMPERATURA: 
13°C

ALCOHOL: 
13.0%

AZÚCAR RESIDUAL: 
2.0 g/l

VIDA ÚTIL:
No Aplica

ALMACENAMIENTO Y
CONSERVACIÓN:
Lugar protegido de luz
directa, limpio y seco.

DIAMETRO: 87,70mm
ALTURA: 289,9mm
CAPACIDAD: 750cc
BOTELLA LLENA (C/R): 1335



Explorador

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.

SAUVIGNON BLANC

ORIGEN:

Este Sauvignon Blanc se cosecha manual durante el mes de Marzo, después de una larga y fresca temporada en el Valle de Leyda, a 12 km del Océano Pacífico. La influencia del mar permite una maduración lenta de las uvas, debido a las brisas naturales de baja temperatura que se generan desde el oeste.

VINIFICACIÓN:

Uva cosechadas 100% a mano y luego llevadas a la bodega, donde los racimos enteros son suavemente prensados. La fermentación alcohólica se lleva a cabo con levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (13-15 °C) para preservar todos sus aromas frescos y delicados. No se utiliza ningún tipo de madera.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Destaca por su tipicidad y sus aromas intensos. Presenta aromas a hoja de tomate y guayaba, que logran mezclarse y complementarse con un toque de pasto recién cortado. En boca destaca por su picante frescura, firme acidez y larga duración, resultando un vino perfectamente equilibrado.

SUGERENCIAS:

Ideal como aperitivo, con pescado o mariscos, quesos frescos y en evolución (Brie).

ENÓLOGO:

Jon Usabiaga



@espiritudechilewines • www.espiritudechile.com