



ESPÍRITU
de CHILE

Intrépido RESERVA

Entrar na natureza selvagem requer caráter e personalidade. Essa é a proposta do Intrépido: Um chamado para se aventurar pelas cepas emblemáticas do Chile, em um fascinante percurso de sabores patrimoniais. Perfeito para compartilhar as experiências de sua última aventura.

CHARDONNAY

ORIGEM:

As uvas que dão origem a este vinho são provenientes do vale do Curicó., um dos vales com maior tradição vitivinícola no Chile. Os campos estão situados perto da Cordilheira dos Andes, a uma altitude compreendida entre 500 e 700 metros.

VINIFICAÇÃO:

As uvas desse Chardonnay foram colhidas e vinificadas cuidadosamente durante a noite para evitar a sua oxidação. A temperatura de fermentação se manteve entre os 16-18 graus para favorecer o desenvolvimento dos aromas fermentativos. Uma vez terminada a fermentação, 50% do vinho foi envelhecido por 3 meses em barril francês e em barril americano de 3 e mais usos. Já os 50% do vinho restante foi envelhecido em tanques de aço inoxidável para preservar os aromas frutais.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Coloração amarelo claro, brilhante. Aromas frescos de fruta, com toque de baunilha, laticínios, sutis, de forma a não cobrir o potencial das uvas. Na boca se mostra com certo frescor, cremosidade e doce final com acidez balanceada.

SUGESTÕES:

Peixe gorduroso, queijos e frutos do mar.

ENÓLOGO:

Jon Usabiaga




EXPLORAR. APRECIAR.
VOLTAR
A EXPLORAR.


Esse é o ESPÍRITU DE CHILE.

Um convite permanente a viver experiências únicas conectado com a natureza. Esse é o espírito que se mantém vivo em cada um dos nossos vinhos, criados para apreciar enquanto você espera sua segunda aventura.

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

CEPAS: 
85% Chardonnay
15% Outras cepas

DENOMINAÇÃO: 
Vale do Curicó

TEMPERATURA: 
10 - 12°C

TEOR ALCOÓLICO: 
13%

AÇÚCAR RESIDUAL: 
3.0 g/l