



ESPÍRITU  
de CHILE

## *Intrépido*

RESERVA

Adentrarse en la naturaleza salvaje requiere carácter y personalidad. Esa es la propuesta de intrépido: un llamado a aventurarse por las cepas emblemáticas de Chile, en un fascinante recorrido de sabores patrimoniales. Perfecto para compartir las experiencias de tu última aventura.

## CHARDONNAY

### ORIGEN:

Las uvas que dan origen a este vino, vienen del valle de Curicó, uno de los valles con mayor tradición vitivinícola en Chile. Los campos están situados cerca de la Cordillera de Los Andes a una altitud de entre 500 y 700 mts.

### VINIFICACIÓN:

Las uvas de este Chardonnay fueron cosechadas y vinificadas cuidadosamente durante la noche para evitar su oxidación. La temperatura de fermentación se mantuvo entre los 16-18 grados para favorecer el desarrollo de aromas fermentativos. Una vez terminada la fermentación el 50% se envejece entre 6 y 8 meses en barricas francesas y americanas de 3 y más usos, mientras que el 50% restante fue envejecido en tanques de acero inoxidable para preservar los aromas frutales.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Color amarillo pajizo, brillante. Aromas frescos de fruta, con toques de vainilla, lácteos, sutiles, de forma de no cubrir el potencial de las uvas. En boca se muestra con cierta frescura, cremosidad y dulce final con acidez balanceada.

### SUGERENCIAS:

Pescados grasos, quesos y mariscos.

### ENÓLOGO:

Jon Usabiaga

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:   
85% Chardonnay  
15% Otras Cepas

DENOMINACIÓN:   
Valle de Curicó

TEMPERATURA:   
10 -12°C

ALCOHOL:   
13.0%

AZÚCAR RESIDUAL:   
3.0 g/l

