



ESPIRITU
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: 
85% Carménère
15% Otras Cepas

DENOMINACIÓN: 
Valle de Curicó

TEMPERATURA: 
16 -18°C

ALCOHOL: 
13%

AZÚCAR RESIDUAL: 
3.0 g/l

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.

CARMÉNÈRE

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 Carménère fueron cosechadas y vinificadas cuidadosamente. La temperatura de fermentación fue mantenida entre 25°C y 27°C para guardar aromas frescos, suavidad e intensidad. Una vez terminada la fermentación el 50% se envejeció por 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:

Este Carménère presenta color rojo cereza profundo. Nariz destaca los aromas a frutilla, pimienta y clavo. En boca es equilibrado, vertical y jugoso.

SUGERENCIAS:

Ideal para todas las comidas especiadas, pastas y carnes blancas.

ENÓLOGO:

Jon Usabiaga