



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:   
100% Rosé Grenache

DENOMINACIÓN:   
Valle de Curicó

TEMPERATURA:   
8°-10 °C

ALCOHOL:   
13,0%

AZÚCAR RESIDUAL:   
3,0 g/l

ACIDEZ  
7,0 gr/L



## ROSÉ GRENACHE

### 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:

Una vez vendimiada la uva, se prensa suavemente para obtener el mosto de fermentación. Luego se realizó la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable, durante 20 días a temperaturas entre 15 y 18 ° C. Tras la fermentación alcohólica, el vino permanece con sus lías durante 3 meses.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Color rosa claro. Un vino fresco y afrutado con notas de fresas silvestres, frambuesas, naranja sanguina y hierbas frescas.

### SUGERENCIAS:

EL complemento perfecto para jamón ahumado y salmón a la plancha. También va bien con queso blanco fresco, una amplia variedad de mariscos como sushi y ensaladas. Fresco para aperitivos de verano.

### ENÓLOGO:

Jon Usabiaga