



ESPÍRITU
de CHILE

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: 
100% Carménère

DENOMINAÇÃO: 
Vale do Curicó

TEMPERATURA: 
18°C

TEOR ALCOÓLICO: 
13.5%

AÇÚCAR RESIDUAL: 
2.0 g/l



Explorador

Saiamos juntos na busca da cepa ícone dos melhores vales do Chile. Uma verdadeira travessia pelos sabores e novos aromas. Uma experiência que vai colocar à prova o seu espírito explorador.

CARMÉNÈRE

ORIGEM:

Este vinho vem de blocos selecionados de nossos melhores vinhedos do Vale do Curicó para produzir este complexo e elegante Carménère.

VINIFICAÇÃO:

A fruta é colhida à mão e selecionada entre o final de abril e o início de maio, após atingir a plena maturação nas melhores condições. As uvas são colocadas em tanques de fermentação e depois transferidas para barris de carvalho francês e americano, onde continuam sua evolução e ganham em complexidade. Após um período de envelhecimento de 8 a 12 meses, o vinho é misturado.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

No nariz tem um caráter frutado no qual aparecem cerejas maduras, compota de morango e notas de ameixa fresca se misturam com notas sutis de chocolate amargo. No paladar surpreende com uma estrutura firme e vibrante que dá lugar a um doce acabamento.

SUGESTÕES:

Ideal com cordeiro, presunto, patê e queijos como Cheddar, Gouda e Brie.

ENÓLOGO:

Jon Usabiaga