



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% Sauvignon Blanc

DENOMINAÇÃO:   
Leyda

TEMPERATURA:   
13°C

TEOR ALCOÓLICO:   
13%

AÇÚCAR RESIDUAL:   
2.5 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.

### SAUVIGNON BLANC

#### ORIGEM:

Este Sauvignon Blanc é colhido manualmente durante o mês de março, depois de uma longa e fresca temporada no Vale de Leyda, a 12 km do Oceano Pacífico. A influência do mar permite uma maturação lenta das uvas, devido às brisas naturais de baixa temperatura que se geram desde o oeste.

#### VINIFICAÇÃO:

Uma colheita 100% a mão e logo levada à adega onde o cachos inteiros são suavemente prensados. A fermentação alcoólica ocorre com leveduras selecionadas a baixa temperatura (13-15°C) para preservar todos os seus aromas frescos e delicados. Não se utiliza nenhum tipo de madeira.

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Destaca-se por sua tipicidade e seus aromas intensos. Apresenta aromas a folha de tomate e goiaba que alcançam se misturar completamente com um toque de capim recém cortado. Na boca se destaca por seu picante frescor, acidez firme e longa duração, resultante em um vinho perfeitamente equilibrado.

#### SUGESTÕES:

Ideal como aperitivos, peixe ou fruto do mar, queijos frescos e queijos em evolução (Brie).

#### ENÓLOGO:

Juan Ignacio Montt



@espiritudechilewines • www.espiritudechile.com