



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: 
85% Carménère
15% Outras Cepas

DENOMINAÇÃO: 
Vale do Curicó

TEMPERATURA: 
16 - 18°C

TEOR ALCOÓLICO: 
13%

AÇÚCAR RESIDUAL: 
3.0 g/l



Intrépido RESERVA

Entrar na natureza selvagem requer caráter e personalidade. Essa é a proposta do Intrépido: Um chamado para se aventurar pelas cepas emblemáticas do Chile, em um fascinante percurso de sabores patrimoniais. Perfeito para compartilhar as experiências de sua última aventura.

CARMÉNÈRE

ORIGEM:

As uvas que dão origem a este vinho são provenientes do vale do Curicó., um dos vales com maior tradição vitivinícola no Chile. Os campos estão situados perto da Cordilheira dos Andes, a uma altitude compreendida entre 500 e 700 metros.

VINIFICAÇÃO:

As uvas desse Carménère foram colhidas e vinificadas cuidadosamente. A temperatura de fermentação foi mantida entre 25-27°C para preservar seus aromas frescos, suavidade e intensidade. Uma vez terminada a fermentação, 50% do vinho foi envelhecido em barril francês e em barril americano de 3 e mais usos. Já os 50% do vinho restante foram envelhecidos em tanque de aço inoxidável para preservar os aromas frutais.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Este Carménère apresenta coloração vermelha cereja profunda. No nariz se destacam os aromas a morango, pimenta e cravo. Na boca é equilibrado, vertical divertido.

SUGESTÕES:

Ideal para todo tipo de comida picante, massas e carnes brancas.

ENÓLOGO:

Juan Ignacio Montt