



ESPÍRITU
de CHILE

Intrépido

RESERVA

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% Malbec
15% Outras Cepas

DENOMINAÇÃO: 
Vale do Curicó

TEMPERATURA: 
16 - 18°C

TEOR ALCOÓLICO: 
14%

AÇÚCAR RESIDUAL: 
5.0 g/l

ENÓLOGO:
Jon Usabiaga



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.

MALBEC

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 de amoras e ameixas pretas.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Este Malbec tem uma cor vermelha rubi intensa e profunda. O nariz é dominado por aromas de amora, ameixas e frutas vermelhas, seguidos por aromas de pimenta e toques suaves de chocolate. Na boca é redondo em taninos mas, ao mesmo tempo, muito generoso em sabores. Sua estrutura final é equilibrada, ampla e com uma boa presença de carvalho.

SUGESTÕES:

Combina perfeitamente com todos os tipos de churrascos e queijos curados. Também vai muito bem com ensopados.