



ESPÍRITU  
de CHILE


## *Intrepido Patrimonial* 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:

60% Carignan  
30% País  
10% Cinsault 

DENOMINAÇÃO:   
Vale do Maule

TEMPERATURA:   
15 - 18°C

TEOR ALCOÓLICO:   
13%

AÇÚCAR RESIDUAL:   
2.5 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.

### Intrépido Patrimonial Mezcla Tinta

#### ORIGEM:

As uvas que dão origem a este vinho provêm do Vale do Maule, um lugar que há centenas de anos abriga as variedades mais emblemáticas de nossa viticultura chilena e que, portanto, abriga uma tradição vinícola e costumes ancestrais que ainda hoje podem ser vistos.

#### VINIFICAÇÃO:

As uvas desse vinho 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:

Esta mistura vermelha tem aromas de doce de frutas silvestres entrelaçados com aromas picantes como noz-moscada, cravinho e alcaçuz. Na boca é fresco e suculento, com um final muito frutado.

#### SUGESTÕES:

Este vinho é ideal com carnes magras, aves de caça e massas com molho de trufas brancas ou cogumelos.