



ESPÍRITU
de CHILE

Intrepido Patrimonial 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.

Intrépido Patrimonial Mezcla Blanca

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 vinho foram colhidas e vinificadas cuidadosamente durante a noite para evitar sua oxidação. A temperatura de fermentação se manteve entre os 14-16 graus para favorecer o desenvolvimento dos aromas frutais. Depois de terminada a fermentação alcoólica, o vinho se manteve em contato com suas borras durante 2 meses.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Esta mistura se destaca por seus aromas cítricos, frutas tropicais como lichia e goiaba, além de um toque de flores brancas. Na boca tem uma entrada linear, com um acabamento fresco e uma acidez muito vibrante.

SUGESTÕES:

Este vinho é ideal para comer com frutos do mar, peixes e queijo não curados.


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:

60 % Semillón 
30% Sauvignon Blanc
10% Moscatel

DENOMINAÇÃO: 
Vale do Curicó

TEMPERATURA: 
10 - 12°C

TEOR ALCOÓLICO: 
13%

AÇÚCAR RESIDUAL: 
2.5 g/l

ENÓLOGO:
Jon Usabiaga

