

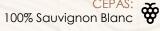
EXPLORAR. APRECIAR. **VOLTAR** A EXPLORAR.

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:





TEMPERATURA:

10 - 12°C

TEOR ALCOÓLICO: 12.5%

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.

SAUVIGNON BLANC

ORIGEM:

As uvas que dão origem a esse vinho são provenientes do vale do Curicó, um dos vales com uma 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 Sauvignon Blanc 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 com suas borras durante 2 meses.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Este Sauvignon Blanc é ressaltado pelos seus aromas cítricos e fruta tropical. É um Sauvignon Blanc muito diferente, com frescor picante, acidez firme e final duradouro. Bem equilibrado. Um vinho fresco, suave e saboroso.

SUGESTÕES:

Deguste-o com uma ampla variedade de peixes, ostras e queijos.

ENÓLOGO:

Juan Ignacio Montt