



# ESPÍRITU de CHILE

## Viajero

Chile é um destino aberto, cheio de paisagens, cores, aromas e sabores. Viajero é um convite para se movimentar livremente por essas paisagens refrescantes e diversas que vão fazer do seu dia uma experiência inesquecível. Ideal para planejar sua segunda viagem ao Chile.

### CARMÉNÈRE

#### ORIGEN:

Vale Central do Chile. As uvas são provenientes da zona central do Chile, especialmente de vinhedos com solos profundos. Ótima condição para a produção do Carménère.

#### VINIFICAÇÃO:

As uvas são colhidas e são transportadas para a nossa adega onde se realiza a moagem e a incubação. A incubação é controlada cuidadosamente, mantendo sua temperatura entre 25-28°C com a finalidade de extrair todos os componentes de qualidade das peles das uvas, além de preservar os aromas frutais. Finalizada a fermentação, realiza-se a drenagem para cubas de aço inoxidável onde é desenvolvida a fermentação malolática. Tal fermentação dará um toque final de cremosidade e de suavidade.

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Este Carménère de cor vermelha profunda carmesim oferece nariz elegante a frutas vermelhas e um toque de pimenta branca. A estrutura tanínica é suave e vertical.

#### SUGERENCIAS:

Companheiro ideal para macarrões, queijos fortes, massas com molho à bolonhesa e carnes brancas.

#### ENÓLOGO:

Juan Ignacio Montt

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:   
Valle Central

TEMPERATURA:   
16 - 18°C

TEOR ALCOÓLICO:   
12.5%

AÇÚCAR RESIDUAL:   
4.5 g/l

