



ESPÍRITU
de CHILE

Explorador

EXPLORAR. DISFRUTAR.
VOLVER
A EXPLORAR.

Eso es ESPÍRITU DE CHILE.

Una invitación permanente a vivir experiencias únicas conectados con la naturaleza. Ese es el espíritu que se mantiene vivo en cada uno de nuestros vinos, creados para disfrutar mientras esperas tu siguiente aventura.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

CEPAS: 
100% Cabernet
Sauvignon

DENOMINACIÓN: 
Valle del Maipo

TEMPERATURA: 
18°C

ALCOHOL: 
14.0%

AZÚCAR RESIDUAL: 
3,8 g/l

PH:
3.6

ACIDEZ TOTAL:
5.0 g/l



Salgamos juntos en busca de la cepa ícono de los mejores valles de Chile. Una verdadera travesía por sabores y aromas nuevos. Una experiencia que pondrá a prueba tu espíritu explorador.

CABERNET SAUVIGNON

ORIGEN:

Este Cabernet Sauvignon proviene de diferentes viñedos especialmente seleccionados del valle del Maipo en donde sus excelentes condiciones de clima y suelo le permiten a este valle contar con los mejores exponentes de esta cepa.

VINIFICACIÓN:

La cosecha se realiza totalmente a mano a principios de Abril. Las uvas son llevadas a tanques de fermentación y luego a barricas de roble americano y francés para su desarrollo y complejidad. Su periodo de envejecimiento se extiende a 12 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Este vino nos muestra un intenso y profundo color rojo rubí. En nariz es complejo y presenta notas frutales como ciruelas y moras entrelazadas con aromas especiados y dulces tales como pimienta negra y moka, debido a su guarda en roble. Dulce y jugoso en boca, con buena estructura y maduros y suaves taninos.

SUGERENCIAS:

Ideal para carnes rojas, quesos maduros y frutos secos.

ENÓLOGO:

Jon Usabiaga