



ESPIRITU  
de CHILE



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:   
85% Carménère  
15% Otras Cepas

DENOMINACIÓN:   
Valle de Curicó

TEMPERATURA:   
16 -18°C

ALCOHOL:   
13,5%

AZÚCAR RESIDUAL:   
3.8 g/l

PH:  
3.6 g/l

ACIDEZ TOTAL:  
5 g/l

## Intrépido RESERVA

Adentrarse en la naturaleza salvaje requiere carácter y personalidad. Esa es la propuesta de intrépido: un llamado a aventurarse por las cepas emblemáticas de Chile, en un fascinante recorrido de sabores patrimoniales. Perfecto para compartir las experiencias de tu última aventura.

## CARMÉNÈRE

### ORIGEN:

Las uvas que dan origen a este vino, vienen del valle de Curicó, uno de los valles con mayor tradición vitivinícola en Chile. Los campos están situados cerca de la Cordillera de Los Andes a una altitud de entre 500 y 700 mts.

### VINIFICACIÓN:

Las uvas de este Carménère fueron cosechadas y vinificadas cuidadosamente. La temperatura de fermentación fue mantenida entre 25°C y 27°C para guardar aromas frescos, suavidad e intensidad. Una vez terminada la fermentación el 50% se envejeció por 8 meses en barricas francesas y americanas de 3 y más usos, mientras que el 50% restante fue envejecido en tanques de acero inoxidable para preservar los aromas frutales.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Este Carménère presenta color rojo cereza profundo. Nariz destaca los aromas a frutilla, pimienta y clavo. En boca es equilibrado, vertical y jugoso.

### SUGERENCIAS:

Ideal para todas las comidas especiadas, pastas y carnes blancas.

### ENÓLOGO:

Jon Usabiaga