



ESPÍRITU  
de CHILE

## *Intrepido* 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.

### CABERNET SAUVIGNON

#### 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 Cabernet Sauvignon 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 Cabernet Sauvignon posee aromas a ciruela, cerezas y frambuesas, que se unen en perfecta armonía con un toque de pimienta negra y caramelo proveniente de la madera en la que descansó. Con una nota elegante de madera, este vino destaca por su complejidad, suavidad, estructura y potencia que lo hace perfecto para combinar con un sin número de platos.

#### SUGERENCIAS:

Ideal para las carnes rojas con salsas en base a setas, quesos y carnes de caza.

#### ENÓLOGO:


Jon Usabiaga

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% Cabernet Sauvignon  
15% Otras Cepas

DENOMINACIÓN:   
Valle de Curicó

TEMPERATURA:   
15 - 18°C

ALCOHOL:   
13,5%

AZÚCAR RESIDUAL:   
3,8 g/l

PH:  
3.6 g/l

ACIDEZ TOTAL:  
5.0 g/l

