



ESPÍRITU
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: 
100% Sauvignon Blanc

DENOMINACIÓN: 
Valle de Curicó

TEMPERATURA: 
10°-12°C

ALCOHOL: 
13%

AZÚCAR RESIDUAL: 
3,3 g/l

PH:
3.3

ACIDEZ TOTAL:
6.5 g/l

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.

SAUVIGNON BLANC

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 Sauvignon Blanc fueron cosechadas y vinificadas cuidadosamente durante la noche para evitar su oxidación. La temperatura de fermentación se mantuvo entre los 14-16 grados para favorecer el desarrollo de aromas frutales. Después de terminada la fermentación alcohólica el vino se mantuvo en contacto con sus lías durante 2 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Este Sauvignon Blanc resalta por sus aromas cítricos y fruta tropical. Es un Sauvignon Blanc muy distintivo con frescura picante, acidez firme y final duradero, bien equilibrado. Un vino fresco, suave y sabroso.

SUGERENCIAS:

Degústelo perfectamente con una amplia gama de pescados, ostras y quesos.

ENÓLOGO:

Jon Usabiaga