



ESPÍRITU  
de CHILE

## Viajero

Chile es un destino abierto, lleno de paisajes, colores, aromas y sabores. Viajero es una invitación a moverse libremente por esos parajes frescos y diversos, que harán de tu día una experiencia memorable. Ideal para planificar tu siguiente viaje por Chile.

### CARMÉNÈRE

#### ORIGEN:

Valle Central (Chile). Las uvas provienen de la zona central de Chile, especialmente de viñedos con suelos profundos, condición óptima para el desarrollo del Carménère.

#### VINIFICACIÓN:

Las uvas son cosechadas y transportadas a nuestra bodega en donde se ejecuta la molienda y el encubado. La fermentación se controla cuidadosamente manteniendo su temperatura entre 25-28°C con el fin de extraer todos los componentes de calidad de las pieles además de preservar los aromas frutales. Finalizada la fermentación se realiza el drenado a cubas de acero inoxidable en donde se desarrolla la fermentación malo láctica, la cual le dará el toque final de cremosidad y suavidad.

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Este Carménère de profundo color rojo carmesí ofrece nariz elegante a frutas rojas y un toque de pimienta blanca. La estructura tánica es suave y vertical.

#### SUGERENCIAS:

Compañero ideal de macarrones, quesos fuertes, pastas con salsa boloñesa y carnes blancas.

#### 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% Carménère   
15% Otras Cepas

DENOMINACIÓN:   
Valle Central

TEMPERATURA:   
16 - 18°C

ALCOHOL:   
13%

AZÚCAR RESIDUAL:   
3,3 g/l

