

**Espiritu De Chile Chardonnay**  
**Вино Еспíриту де Чíли Шардонé, белое сухое**

**Страна:** Чили  
**Регион:** Центральная Долина (Курико)  
**Производитель:** Aresti Chile Wine (Арести Чили Вайн)  
**Сорт винограда:** Шардоне - 100%  
**Крепость:** 13% об.  
**Выдержка:** без выдержки  
**Цвет:** соломенный  
**Аромат:** элегантный цветочный, с нотками тропических фруктов  
**Вкус:** сочный, нежный, фруктовый, с деликатным сливочным оттенком в послевкусии  
**Температура подачи:** 8-10 °C  
**Гастрономия:** дополнение к блюдам из морепродуктов, легким сырам, пасте, а также может выступать в качестве аперитива



**Espiritu De Chile Rose**  
**Вино Еспíриту де Чíли Розé, розовое полусладкое**

**Страна:** Чили  
**Регион:** Центральная Долина (Курико)  
**Производитель:** Aresti Chile Wine (Арести Чили Вайн)  
**Сорт винограда:** Совиньон Блан, Каберне Совиньон  
**Крепость:** 12% об.  
**Выдержка:** без выдержки  
**Цвет:** светло-розовый  
**Аромат:** богатый, наполнен тонами тропических фруктов, малины, клубники, помело и леденцовыми нюансами  
**Вкус:** сбалансированный, с деликатной цитрусовой кислинкой, свежими ягодными нотами в послевкусии  
**Температура подачи:** 10-12 °C  
**Гастрономия:** вареные или свежие морепродукты, севиче, фруктовые сорбеты, ягодные десерты



**Espiritu De Chile Cabernet Sauvignon**  
**Вино Еспíриту де Чíли Кабернé Совиньóн, красное полусладкое**

**Страна:** Чили  
**Регион:** Центральная Долина (Курико)  
**Производитель:** Aresti Chile Wine (Арести Чили Вайн)  
**Сорт винограда:** Каберне Совиньон - 100%  
**Крепость:** 12% об.  
**Выдержка:** без выдержки  
**Цвет:** спелой вишни  
**Аромат:** яркий, фруктовый, с нотами черной смородины, диких ягод и ванили  
**Вкус:** сбалансированный, с шелковистыми танинами, фруктово-ягодный (чернослив, черноплодная рябина), с тонами специй (гвоздика) в послевкусии  
**Температура подачи:** 16-18 °C  
**Гастрономия:** с красным мясом, олениной, выдержанными сырами



## Espiritu De Chile Merlot

### Вино Еспириту де Чили Мерло́, красное полусухое

**Страна:** Чили

**Регион:** Центральная Долина (Курико)

**Производитель:** Aresti Chile Wine (Арести Чили Вайн)

**Сорт винограда:** Мерло - 100%

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** 3 месяца в дубовых бочках

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** красных ягод (земляники, малины, смородины), сливы, с оттенками пряностей и ванили

**Вкус:** изящный, с шелковистыми танинами и нотами спелых ягод, изюма и намеком на ваниль в послевкусии

**Гастрономия:** с мясными и овощными блюдами, приготовленными на гриле, печеными овощами, мягкими жирными сырами, вяленой утиной грудкой

**Температура подачи:** 16-18 °C



**ESPIRITU  
DE CHILE**

ARESTI CHILE WINE – одно из крупнейших и инновационных винодельческих предприятий Чили. Это семейный винодельческий завод, основанный в 1951 году, когда Висенте Арести и его тесть Альфредо Лопес решили создать винодельню в долине Курико. В течении сорока лет семья приобрела новые земли, инвестировала в технологии, а в 1999 году начала продавать свою продукцию под лейблом «Арести».

Виноградники этой компании общей площадью 400 га расположены в долинах Курико, Майпо, Кольчагуа, Рапель – лучших областях для возделывания виноградной лозы в Центральном регионе. Специализация компании – создание вин с использованием только собственного винограда.