



SANTA CAROLINA ANTARES BRUT

VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco espumoso.

Variedades: Mezcla de variedades blancas.

Alcohol: 11,5%

Vinificación: El proceso de fermentación alcohólica dura 15 días y se realiza en estanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (12 C-14 C), posteriormente se realiza una segunda fermentación en estanques isobáricos (método Charmat) donde se obtienen la burbujas y el contacto con levaduras es fundamental para la calidad posterior del producto.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color amarillo pálido y brillante con tonos verdosos.
-  Con finas y elegantes burbujas además de aromas que evocan frutas cítricas como limas y pomelos
-  Con cuerpo medio, textura cremosa y un final complejo que recuerda notas de avellanas y nueces.
-  Se recomienda como aperitivo o acompañando cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración.



La Bodega

Santa Carolina es una de las viñas con más historia de Chile. Fundada en 1875 por Luis Pereira, es reconocida por producir un amplio portafolio de vinos de consistente calidad. En sus casi 150 años, ha sido constantemente elogiada por la prensa y la crítica especializada. Entre ellos destaca el primer reconocimiento internacional a un vino chileno, que fue otorgado a nuestro vino Santa Carolina Reserva de Familia Cabernet Sauvignon en 1889 durante la Exposition Universelle de Paris.