



SANTA CAROLINA ANTARES SAUVIGNON BLANC VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 12,0%

Vinificación: Para elaborar este vino prensamos cuidadosamente las uvas a fin de capturar su carácter fresco y frutal, y dejamos el mosto en contacto con las pieles por varias horas de maceración en frío. Luego se fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 10 y 12°C usando levaduras seleccionadas para un desarrollo óptimo de aromas y sabores.

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De pálido color amarillo limón, con tonalidades verdosas.



Entrega aromas de melón y piña con refrescantes notas cítricas de lima y pomelo.



En el paladar es suave y frutal, con un cuerpo medio y una acidez bien equilibrada.



Se recomienda con ensaladas y mariscos.



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.