



## SANTA CAROLINA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON D.O. VALLE DE CAUQUENES, CHILE.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 13,5%

**Vinificación:** Luego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron transportadas a la bodega para ser despalilladas, molidas y depositadas en estanques de acero para someterlas a una maceración en frío antes de la fermentación, la que se llevó a cabo a unos 28° C. La mezcla final de los diferentes lotes tuvo una guarda de ocho meses en contacto con madera francesa, y el vino se embotelló 6 meses después de terminado el proceso de guarda.

**Capacidad de Guarda:** 7 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



De color granate oscuro y destellos rubíes.



Este vino despliega aromas de regaliz, frutos negros maduros y madera bien integrada.



De buen peso en boca, muestra una complejidad marcada por frutos negros maduros y frutos rojos de jugosa acidez, notas sanguíneas y taninos de grano fino. En su final aparecen gratos y prolongados toques de pimienta.



Ideal con Filete con tocino y cebollas caramelizadas, liebre escabechada y pechuga de pato asada con salsa de vino.



### 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.