



SANTA CAROLINA GRAN RESERVA CARMENÈRE

D.O. VALLE DE CAUQUENES, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Carmenère.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Luego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron despalilladas y prensadas, para luego ser depositadas en estanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realizó de manera tradicional, a unos 28° C, usando levaduras seleccionadas. Durante la maceración posterior a la fermentación se aplicaron diversos remontajes para obtener una mayor intensidad de color y sabor. Luego de la fermentación maloláctica, el vino tuvo una guarda de 8 meses en contacto con roble francés y 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 concentrado color violeta, con brillantes destellos rubíes.



Este Carmenère despliega en la nariz aromas de frutos negros frescos, como ciruelas y cerezas, con matices de hojas de tabaco y especias dulces.



En boca es jugoso y de cuerpo ágil, con taninos largos y de buena estructura que sostienen sus vibrantes frutos negros y se ensamblan bien con notas de chocolate amargo y especias. En su final persiste una gentil mineralidad.



Ideal con Pizza Margherita, polenta con carne al jugo y setas, pastel de papas con carne.



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.