



SANTA CAROLINA GRAN RESERVA CHARDONNAY

D.O. VALLE DE ITATA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 14,0%

Vinificación: Luego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron transportadas a la bodega para ser despalilladas, molidas y prensadas, luego se fermenta en fudres de 2.000 litros y barricas francesas de 400 litros. La mezcla final de los diferentes lotes tuvo una guarda de 12 meses en contacto con madera francesa.

Capacidad de Guarda: 6 años

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 11 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De brillante color dorado claro.



Este vino despliega la clásica mezcla de aromas que caracteriza la variedad, como maracuyá y mango, con manzanas verdes y notas de avellanas europeas.



En boca ofrece sabores de ciruelas amarillas, notas cítricas y matices de pólvora. Un vino que llena el paladar con su textura gratamente untuosa y un frescor que invita a beber otra copa.



Ideal con Bruschettas de quesos con caviar de salmón, sopa de camarones y queso brie.



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.