



SANTA CAROLINA VSC

D.O. VALLE DE CACHAPOAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Varietades: 45% Petite Sirah, 25% Petit Verdot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère y 5% Malbec.

Alcohol: 14,5%

Vinificación: Cosechadas a mano, las uvas fueron sometidas a una cuidadosa selección de racimos y bayas antes de ser depositadas en estanques de acero inoxidable donde se llevó a cabo la fermentación alcohólica. Esta se realizó de manera tradicional, usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Luego de una maceración post fermentativa, el vino terminado fue suavemente prensado antes de su guarda de un año en barricas de roble y otros 15 meses en fudres, donde también realizó la fermentación maloláctica.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C (Recomendable decantar)

NOTAS DEL SOMMELIER



De oscuro y denso color violeta con destellos granates.



Este vino despliega en la nariz finos aromas de frutos rojos y negros maduros de cerezas y ciruelas, además de suaves toques herbáceos, como de hojas de tabaco.



Fresco y elegante en boca, muestra una textura aterciopelada, taninos bien estructurados y una sorprendente y jugosa acidez. Sus complejas notas de hierbas secas, café tostado y especias se mezclan con frutos rojos frescos que se prolongan gratamente en el paladar.



Ideal con Boeuf bourguignon, pierna de cordero al horno, quesos de pasta dura, como Manchego o Cheddar.


SANTA CAROLINA
CHILE 1875

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.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com