



SANTA CAROLINA

CHILE 1875



Presentación Bodega



SANTA CAROLINA

CHILE 1875

Santa Carolina – Herencia Viva

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.

Santa Carolina es la marca emblemática de Carolina Wine Brands, uno de los principales grupos vitivinícolas de Chile; cuenta con una presencia internacional en más de 80 países.

Esencia

Nuestra historia comienza hace 150 años, en un país joven, de tierra fértil, alejado del mundo. Historia que se hace presente en nuestras bodegas, cavas y manuscritos encontrados entre sus muros... memorias de oficios ancestrales, de dedicación e inventiva, de saberes y labores que forjaron nuestra esencia como una de las viñas más antiguas de Chile. Un acuerdo con el tiempo creado para respetar nuestros orígenes y mantener vivo nuestro legado.

Hoy nuestros vinos honran ese acuerdo como obra y expresión de un quehacer que, día tras día y año tras año, se ha mantenido vigente por más de un siglo, cruzando fronteras y generaciones.

Porque nos inspira seguir, hoy y mañana, deleitando y sorprendiendo a quienes disfrutan de nuestros vinos, dando lo mejor de nosotros.





ANTARES BRUT

VALLE CENTRAL, CHILE.



Variedades: Mezcla de variedades blancas.

Vinificación: El proceso de fermentación alcohólica dura 15 días y se realiza en estanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (12 C-14 C), posteriormente se realiza una segunda fermentación en estanques isobáricos (método Charmat) donde se obtienen la burbujas y el contacto con levaduras es fundamental para la calidad posterior del producto.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 °C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido y brillante con tonos verdosos.

Con finas y elegantes burbujas además de aromas que evocan frutas cítricas como limas y pomelos. Con cuerpo medio, textura cremosa y un final complejo que recuerda notas de avellanas y nueces.

Maridaje: Se recomienda como aperitivo o acompañando cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración.



ANTARES SAUVIGNON BLANC

VALLE CENTRAL, CHILE.



Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

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.

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.

Maridaje: Se recomienda con ensaladas y mariscos.





ANTARES CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE.



Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: Para capturar el carácter frutoso y fresco de este Chardonnay, la fruta se prensa con mucho cuidado. Posteriormente, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable a temperaturas que varían entre 10 y 12°C para la extracción óptima de aromas y sabores. Un pequeño porcentaje se fermenta en roble francés para aumentar la complejidad final del vino.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido.

Aromas de frutos tropicales y manzanas. La acidez está bien equilibrada en el paladar y el resultado final es un Chardonnay liviano, fresco, espumoso y frutoso.

Maridaje: Se recomienda con mariscos, carnes blancas y quesos suaves.



ANTARES CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

VALLE CENTRAL, CHILE.



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación: Para lograr este carácter fresco y frutado, las uvas Cabernet Sauvignon fueron cosechadas en las horas más frescas de la madrugada para ser luego levemente prensadas en la prensa neumática. El mosto se mantuvo en contacto con las pieles durante una maceración prefermentativa en frío por algunas horas antes de seguir con el prensado para obtener todo el mosto. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas, entre 10-12°C, usando levaduras seleccionadas. Filtrado y envasado lo más temprano posible para lanzarlo al mercado bien fresco.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

Notas del Sommelier: Un vino de color rosado vívido con una intensidad media. De aromas intensos a fresas y notas florales. En la boca es fresco, liviano, con buena acidez y sabores a frutos rojos.

Maridaje: Se recomienda con ensaladas y como aperitivo.





ANTARES MERLOT

VALLE CENTRAL, CHILE.

★

Variedad: 100% Merlot.

Vinificación: El mosto se fermentó a temperaturas controladas de 28–30°C, en estanques de acero inoxidable, seguido por un período de maceración de 7 días para la extracción ideal de color, aromas y sabor.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

Notas del Sommelier: Rojo rubí.

Tiene aromas limpios e intensos de frutos rojos maduros, en particular ciruelas, cerezas y frutillas acompañadas con notas de canela. El paladar ofrece estos mismos sabores y confirma un vino con buen equilibrio, taninos suaves y un final placentero.

Maridaje: Se recomienda con carnes blancas, quesos suaves o pastas.



RESERVADO SAUVIGNON BLANC

VALLE CENTRAL, CHILE.

★

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Vinificación: las uvas son procesadas y prensadas a baja temperatura para obtener su jugo, el que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas. Después de la fermentación y antes de ser embotellado, se remueven los sedimentos mediante un suave proceso de filtrado.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 °C.

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido, limpio y brillante.

En nariz frutos cítricos, como limas y naranjas, se mezclan con frutos dulces como duraznos y piñas, además de toques florales. De cuerpo medio, su acidez fresca se equilibra con una expresión de frutos más maduros, como duraznos blancos. Termina con un toque mineral y acentos refrescantes de lima.

Maridaje: Un vino perfecto para beber por sí solo como aperitivo, con pescados crudos, como sashimi o cebiche o una ensalada de pollo.





RESERVADO CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE.

★

Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: las uvas son procesadas y prensadas a baja temperatura para obtener su jugo, el que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas A fin de obtener mayor suavidad, volumen y complejidad, el vino es sometido a una crianza de algunos meses sobre sus lías Antes de ser embotellado, los sedimentos se remueven mediante un suave proceso de filtrado.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 °C

Notas del Sommelier: Color dorado pálido, limpio y brillante.

Aromas muy limpios de frutos tropicales como maracuyá y piña, con toques de durazno y vainilla. Una fresca acidez le da equilibrio a la expresión de frutos tropicales y maduros que se mezclan con tonos suavemente tostados y de especias dulces.

Maridaje: Bébalo por sí solo como aperitivo o acompañe con pescados, mariscos y carnes blancas con acompañamientos agrídulces.



RESERVADO CABERNET SAUVIGNON

VALLE CENTRAL, CHILE.

★

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación: las uvas son fermentadas y maceradas con sus pieles en estanque de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas Estos procesos se llevaron a cabo usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses en estanques a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad y sutiles notas de madera Antes de ser embotellado, se lleva a cabo un suave filtrado para remover sedimentos a fin de resaltar las características varietales de la cepa, obtener una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

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

Notas del Sommelier: Color rojo rubí con ribete púrpura. Aromas de frutos rojos, caja de habanos, vainilla y notas de hierbas secas. De cuerpo ágil, este vino muestra sabores de frutos rojos frescos, como cerezas y frambuesas, acompañados de un toque de café tostado Sus taninos firmes persisten junto a notas de pimienta negra.

Maridaje: Ideal con Carnes rojas a la parrilla, quesos de guarda.





RESERVA MERLOT

VALLE CENTRAL, CHILE.

★

Variedad: 100% Merlot.

Vinificación: las uvas son fermentadas y maceradas con sus pieles en estanque de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron a cabo usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses en estanques a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad y sutiles notas de madera. Antes de ser embotellado, se lleva a cabo un suave filtrado para remover sedimentos a fin de resaltar las características varietales de la cepa, obtener una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

Notas del Sommelier: Color rubí, con tonos púrpura. Sus aromas de frutos rojos, como frambuesas, y negros, como cerezas, se complementan bien con un toque de vainilla y algunos tonos de hierbas secas. Un vino jugoso, con matices de té negro que realzan los frescos y jugosos sabores de frutas rojas y negras de este vino, como frambuesas y ciruelas. De taninos muy gentiles, en su final aparecen notas tostadas.

Maridaje: Ideal con Pollo con salsas especiadas, pasta y paellas.



VISTAÑA SAUVIGNON BLANC

VALLE CENTRAL, CHILE.

★

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Vinificación: las uvas son procesadas y prensadas a baja temperatura para obtener su jugo, el que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas. Después de la fermentación y antes de ser embotellado, se remueven los sedimentos mediante un suave proceso de filtrado.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 °C.

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido, limpio y brillante. En nariz frutos cítricos, como limas y naranjas, se mezclan con frutos dulces como duraznos y piñas, además de toques florales. De cuerpo medio, su acidez fresca se equilibra con una expresión de frutos más maduros, como duraznos blancos. Termina con un toque mineral y acentos refrescantes de lima.

Maridaje: Un vino perfecto para beber por sí solo como aperitivo, con pescados crudos, como sashimi o cebiche o una ensalada de pollo.





ESTELAR 57 SAUVIGNON BLANC

VALLE CENTRAL, CHILE.



Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Vinificación: las uvas son procesadas y prensadas a baja temperatura para obtener su jugo, el que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas. Después de la fermentación y antes de ser embotellado, se remueven los sedimentos mediante un suave proceso de filtrado.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 °C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido. En nariz frutos cítricos, como limas y naranjas, se mezclan con frutos dulces como duraznos y piñas. De cuerpo medio y acidez fresca. Termina con un toque mineral y acentos refrescantes de lima.

Maridaje: Un vino perfecto para beber por sí solo como aperitivo, con pescados crudos, como sashimi o cebiche o una ensalada de pollo.



ESTELAR 57 CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE.



Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: las uvas son procesadas y prensadas a baja temperatura para obtener su jugo, se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas. A fin de obtener mayor suavidad, volumen y complejidad, el vino es sometido a una crianza de algunos meses sobre sus lías. Antes de ser embotellado, los sedimentos se remueven mediante un suave proceso de filtrado.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 °C.

Notas del Sommelier: Color dorado pálido. Aromas muy limpios de frutos tropicales como maracuyá y piña. En boca una fresca acidez le da equilibrio a la expresión de frutos tropicales y maduros que se mezclan con tonos suavemente tostados y de especias dulces.

Maridaje: Bébalo por sí solo como aperitivo o acompañe con pescados, mariscos y carnes blancas con acompañamientos agrídulces.





ESTELAR 57 CARMENÈRE

VALLE CENTRAL, CHILE.



Variedad: 100% Carmenère.

Vinificación: las uvas fueron fermentadas y maceradas con sus pieles en estanque de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron a cabo usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses en estanques a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad y sutiles notas de madera. Antes de ser embotellado, se lleva a cabo un suave filtrado para remover sedimentos a fin de resaltar las características varietales de la cepa, obtener una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

Notas del Sommelier: Color intenso color rojo púrpura.

Aromas de frutos rojos y negros. De cuerpo medio, frutos rojos y negros jugosos, como moras, arándanos y ciruelas. Sus taninos son suaves y de buena persistencia.

Maridaje: Ideal con Curry de pollo, pastel de choclo y carnes al horno.



ESTELAR 57 CABERNET SAUVIGNON

VALLE CENTRAL, CHILE.



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación: las uvas fueron fermentadas y maceradas con sus pieles en estanque de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron a cabo usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses en estanques a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad y sutiles notas de madera. Antes de ser embotellado, se lleva a cabo un suave filtrado para remover sedimentos a fin de resaltar las características varietales de la cepa, obtener una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

Notas del Sommelier: Color rojo rubí con ribete púrpura.

Aromas de frutos rojos y negros con notas de vainilla. En boca de cuerpo ágil, este vino muestra sabores de frutos rojos frescos, como cerezas y frambuesas, acompañados de un toque de café tostado. Sus taninos firmes persisten junto a notas de pimienta negra.

Maridaje: Ideal con Carnes rojas a la parrilla, quesos de guarda.





ESTELAR 57 MERLOT

VALLE CENTRAL, CHILE.



Variedad: 100% Merlot.

Vinificación: las uvas fueron fermentadas y maceradas con sus pieles en estanque de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron a cabo usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses en estanques a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad y sutiles notas de madera. Antes de ser embotellado, se lleva a cabo un suave filtrado para remover sedimentos a fin de resaltar las características varietales de la cepa, obtener una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

Notas del Sommelier: Color rubí, con tonos púrpura.

Aromas de frutos rojos y negros, frambuesa y cereza. En boca un vino jugoso, con matices de té negro que realzan los frescos y jugosos sabores de frutas rojas y negras de este vino, como frambuesas y ciruelas. De taninos muy gentiles, en su final aparecen notas tostadas.

Maridaje: Ideal con pollo con salsas especiadas, pasta y paellas.



RESERVA SAUVIGNON BLANC

D.O. VALLE DE LEYDA, CHILE.



Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Vinificación: Luego de una maceración en frío, se procesan en una prensa neumática para obtener el jugo que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas en condiciones de temperatura controladas. Los vinos fermentados se mantienen en contacto con sus lías durante un mes a fin de conferir mayor complejidad y persistencia en boca.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 °C.

Notas del Sommelier: De color amarillo pálido.

El vino se muestra expresivo en nariz, con notas de pomelo rosado, además de leves matices de hierbas y piedras. En boca es jugoso y fresco, con una expresión equilibrada de frutos cítricos, duraznos y maracuyá, además de un intenso carácter mineral. Su textura tiene una grata untuosidad que lo convierte en un vino muy gastronómico.

Maridaje: Ideal con ostras, ensalada de quínoa con mariscos y camarones al ajillo.





RESERVA CHARDONNAY

D.O. VALLE DE LEYDA, CHILE.



Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: las uvas se procesan en una prensa neumática para obtener el jugo que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas en condiciones de temperatura controlada. A fin de obtener mayor suavidad, volumen y complejidad, el vino es sometido a una crianza de algunos meses sobre sus lías y en contacto con madera francesa.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12 °C

Notas del Sommelier: De color amarillo pálido. Este Chardonnay presenta en nariz una suave expresión de almendras tostadas, jugosos frutos cítricos y un atractivo carácter mineral. Ofrece una textura ligeramente cremosa en boca, con sabores cítricos que se enriquecen con notas de peras y mangos. En el final persisten toques de frutos tropicales y matices de avellanas tostadas.

Maridaje: Ideal con risotto de mariscos, pollo con finas hierbas a la parrilla y pescados.



RESERVA CARMÈNERE

D.O. VALLE DE CACHAPOAL, CHILE.



Variedad: 100% Carmènère.

Vinificación: las uvas fueron fermentadas y maceradas con sus pieles en estanques de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron en condiciones de temperatura controlada y usando levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad, sutiles notas de madera, una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

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

Notas del Sommelier: De profundo color granate oscuro.

Este Carmènère muestra aromas de frutas negras, vainilla y hojas de laurel. En boca es muy suave, de buen peso, con taninos sedosos y de grano fino y final gratamente especiado.

Maridaje: Ideal con pasta con salsa de carne y tomates, pollo especiado a la parrilla y chuletas de cerdo al sartén.





RESERVA CABERNET SAUVIGNON

D.O. VALLE DE COCHAGUA, CHILE.



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación: las uvas fermentadas y maceradas con sus pieles en estanques de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron en condiciones de temperatura controlada y usando levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad, sutiles notas de madera, una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar. **Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

Notas del Sommelier: De profundo y brillante color violeta.

En nariz este Cabernet Sauvignon exhibe un matiz floral. Una grata expresión de frutos rojos que en boca se complementa con notas de pimienta negra y cedro.

Maridaje: Ideal con ciervo estofado en salsa de vino, hamburguesas con queso azul y carnes de vacuno a la parrilla.



RESERVA MERLOT

D.O. VALLE DE COCHAGUA, CHILE.



Variedad: 100% Merlot.

Vinificación: las uvas fermentadas y maceradas con sus pieles en estanques de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron utilizando levaduras seleccionadas y en condiciones de temperatura controlada entre 24° y 26° C para preservar la frescura de la fruta. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad, sutiles notas de madera, una rica expresión frutal y taninos redondos.

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

Notas del Sommelier: De brillante color rubí.

Este Merlot muestra aromas y sabores de frutas rojas, como frambuesa y guinda ácida. En boca, el vino se hace más complejo, con toques de especias dulces y en el fondo aparecen notas de canela y tabaco. Su grata acidez y sus taninos suaves, pero firmes, se mantienen largamente en el paladar.

Maridaje: Ideal con gnocchi con pesto, pollo a la cacerola y risotto de hongos.





GRAN RESERVA CHARDONNAY

D.O. VALLE DE ITATA, CHILE.



Variedad: 100% Chardonnay.

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.

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.

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



GRAN RESERVA CARMENÈRE

D.O. VALLE DE CAUQUENES, CHILE.



Variedad: 100% Carmenère.

Vinificación: ELuego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron despalilladas y prensada, 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.

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.

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





GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

D.O. VALLE DE CAUQUENES, CHILE.



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación: Luego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron transportadas a la bodega para ser despallilladas, 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.

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.

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



RESERVA DE FAMILIA CARMENÈRE

D.O. VALLE DE RAPEL, CHILE.



Variedad: 100% Carmenère.

Vinificación: Cosechadas a mano, las uvas para este vino fueron sometidas a una doble selección de racimos y bayas antes de que se iniciara el proceso de fermentación. Este se llevó a cabo de manera tradicional, con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas en estanques de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permaneció por varios días en contacto con sus pieles a fin de obtener mayor complejidad y equilibrio. Terminando la fermentación maloláctica el vino fue trasegado a barricas de roble francés, donde tuvo una guarda de 15 meses.

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

Notas del Sommelier: De concentrado y oscuro color granate. Este Carmenère presenta en la nariz aromas de moras y cerezas negras que se enriquecen con sutiles toque herbáceos y de pimentón asado. En boca presenta una textura sedosa, taninos de grano fino, además de una buena mezcla de frutos negros como arándanos y ciruelas. Notas especiadas de cardamomo se prolongan en su grato final.

Maridaje: Ideal con Costillar de cerdo, verduras gratinadas al horno con queso, pasta rellena con carne de cordero.





RESERVA DE FAMILIA CABERNET SAUVIGNON

D.O. VALLE DE MAIPO, CHILE.



Variedades: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.

Vinificación: Cada sector del viñedo se cosechó a mano y por separado, con el fin de obtener el máximo potencial de las uvas. Luego, cada uno de los lotes fue fermentado independientemente en estanques de acero inoxidable a unos 28o C. Una vez terminado el proceso de fermentación alcohólica, el vino se guardó en barricas de roble francés por un mínimo de 14 meses. Transcurrida su crianza y realizada la fermentación maloláctica, se llevó a cabo la mezcla final, dando vida a un vino elegante, de complejas dimensiones aromáticas. Para mantener la pureza de la fruta y su profundidad en boca, un 10% de los lotes fueron criados en fudres de encina francesa de 5.000 litros.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

Notas del Sommelier: De brillante color granate con tonalidades violetas, este vino muestra en la copa una buena concentración. En la nariz despliega aromas de pimienta negra, cerezas rojas y matices de una madera fina, bien integrada. En boca es elegante y presenta una gran pureza de frescos frutos rojos y negros, taninos gustosos, de buen agarre, y un final en el que asoman matices de vainilla y cedro.

Maridaje: Ideal con Estofado de carne con especias y vino tinto, lomo de vacuno asado al horno.



VSC

D.O. VALLE DE CACHAPOAL, CHILE.



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

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.

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.

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





HERENCIA CARMENÈRE

D.O. PEUMO, VALLE DE CACHAPOAL, CHILE.



Variedades: 70% Carmenère de Peumo, 20% Carmenère de Los Ligues y 10% Cabernet Sauvignon del viñedo Dolmen, Alto Cachapoal.

Vinificación: Cosechadas a mano, las uvas para nuestro vino Herencia se fermentaron de manera muy tradicional, con levaduras nativas, en pequeños estanques de acero inoxidable a unos 30°C. Una vez terminada la fermentación, el vino tuvo una larga maceración en frío, completando un mes de encubado. Luego, el vino se prensó suavemente y se trasegó a barricas nuevas de roble francés, de tostado medio. Al cabo de 12 meses se traspasó a fudres de 5.000 litros, donde permaneció por otros 18 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 6 °C (Recomendable decantar).

Notas del Sommelier: De intenso y profundo color granate con reflejos rubíes. Nariz compleja, mezcla de frutos rojos, aromas florales y herbáceos con toque de especias dulces que dan paso a notas suaves de madera y sotobosque. Elegante y de buen volumen en boca, sorprende por su grato frescor y sus intensas notas de frutos rojos, como cerezas y frambuesas, con matices de frutos negros, como ciruelas y moras. Notas especiadas y herbáceas que cubren el paladar y se enriquecen con tonos de chocolate negro y tierra húmeda. Sus taninos, de buena estructura, y una mineralidad suavemente sanguínea, se prolongan en el retrogusto.

Maridaje: Ideal con Raviolos de cordero con salsa de tomates, lomo de res con papas al gratín, tarta de arándanos.



