



## SANTA CAROLINA ANTARES CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedades:** 100% Chardonnay.

**Alcohol:** 12,0%

**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.

**Capacidad de Guarda:** 2 años

**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.



Se recomienda con mariscos, carnes blancas y quesos suaves.



### 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.