



## **SANTA CAROLINA** ANTARES MERLOT VALLE CENTRAL, CHILE.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 100% Merlot.

**Alcohol:** 12,5%

**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.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**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.



Se recomienda con carnes blancas, quesos suaves o pastas.



### 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.



8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)