



SANTA CAROLINA ANTARES CABERNET SAUVIGNON ROSÉ VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 12,5%

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.

Capacidad de Guarda: 2 años

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.



Se recomienda con ensaladas y como aperitivo.


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