



**SANTA CAROLINA ESTELAR 57 SPECIAL SELECTION**  
**CARMENÈRE**  
VALLE CENTRAL, CHILE.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Carmenère.

**Alcohol:** 13,0%

**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.

**Capacidad de Guarda:** 4 años

**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.



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

  
**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.