



SANTA CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON D.O. VALLE DE COCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5%

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.

Capacidad de Guarda: 5 años

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.



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


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