



## **SANTA CAROLINA RESERVA CARMENÈRE** D.O. VALLE DE CACHAPOAL, CHILE.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Carmenère.

**Alcohol:** 13,5%

**Vinificación:** las uvas fueron 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 color granate oscuro.



Este Carmenère muestra aromas de frutas negras, vainilla y hojas de laurel.



En boca es muy suave, de buen peso, con taninos sedosos y de grano fino y final gratamente especiado.



Ideal con pasta con salsa de carne y tomates, pollo especiado a la parrilla y chuletas de cerdo al sartén.



### 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.