



SANTA CAROLINA RESERVA CHARDONNAY D.O. VALLE DE LEYDA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,8%

Vinificación: las uvas se procesan en una prensa neumática para obtener el jugo que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas en condiciones de temperatura controlada. A fin de obtener mayor suavidad, volumen y complejidad, el vino es sometido a una crianza de algunos meses sobre sus lías y en contacto con madera francesa.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo pálido.



Este Chardonnay presenta en nariz una suave expresión de almendras tostadas, jugosos frutos cítricos y un atractivo carácter mineral.



Ofrece una textura ligeramente cremosa en boca, con sabores cítricos que se enriquecen con notas de peras y mangos. En el final persisten toques de frutos tropicales y matices de avellanas tostadas.



Ideal con risotto de mariscos, pollo con finas hierbas a la parrilla y pescados.


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