



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Cada sector del viñedo se cosechó a mano y por separado, con el fin de obtener el máximo potencial de las uvas. Luego, cada uno de los lotes fue fermentado independientemente en estanques de acero inoxidable a unos 28º C. Una vez terminado el proceso de fermentación alcohólica, el vino se guardó en barricas de roble francés por un mínimo de 14 meses. Transcurrida su crianza y realizada la fermentación maloláctica, se llevó a cabo la mezcla final, dando vida a un vino elegante, de complejas dimensiones aromáticas. Para mantener la pureza de la fruta y su profundidad en boca, un 10% de los lotes fueron criados en fudres de encina francesa de 5.000 litros.

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De brillante color granate con tonalidades violetas, este vino muestra en la copa una buena concentración.



En la nariz despliega aromas de pimienta negra, cerezas rojas y matices de una madera fina, bien integrada.



En boca es elegante y presenta una gran pureza de frescos frutos rojos y negros, taninos gustosos, de buen agarre, y un final en el que asoman matices de vainilla y cedro.



Ideal con Estofado de carne con especias y vino tinto, lomo de vacuno asado 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.