



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

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Carmenère.

**Alcohol:** 14,5%

**Vinificación:** Cosechadas a mano, las uvas para este vino fueron sometidas a una doble selección de racimos y bayas antes de que se iniciara el proceso de fermentación. Este se llevó a cabo de manera tradicional, con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas en estanques de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permaneció por varios días en contacto con sus pieles a fin de obtener mayor complejidad y equilibrio. Terminando la fermentación maloláctica el vino fue trasogado a barricas de roble francés, donde tuvo una guarda de 15 meses.

**Capacidad de Guarda:** 12 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

### NOTAS DEL SOMMELIER



De concentrado y oscuro color granate.



Este Carmenère presenta en la nariz aromas de moras y cerezas negras que se enriquecen con sutiles toque herbáceos y de pimentón asado.



En boca presenta una textura sedosa, taninos de grano fino, además de una buena mezcla de frutos negros como arándanos y ciruelas. Notas especiadas de cardamomo se prolongan en su grato final.



Ideal con Costillar de cerdo, verduras gratinadas al horno con queso, pasta rellena con carne de cordero.



### 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.