



SANTA CAROLINA RESERVA MERLOT D.O. VALLE DE COCHAGUA, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Merlot.

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 utilizando levaduras seleccionadas y en condiciones de temperatura controlada entre 24° y 26° C para preservar la frescura de la fruta. 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 brillante color rubí.



Este Merlot muestra aromas y sabores de frutas rojas, como frambuesa y guinda ácida.



En boca, el vino se hace más complejo, con toques de especias dulces y en el fondo aparecen notas de canela y tabaco. Su grata acidez y sus taninos suaves, pero firmes, se mantienen largamente en el paladar.



Ideal con gnocchi con pesto, pollo a la cacerola y risotto de hongos.


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