



## **SANTA CAROLINA RESERVA SAUVIGNON BLANC** D.O. VALLE DE LEYDA, CHILE.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco

**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc.

**Alcohol:** 13,5%

**Vinificación:** Luego de una maceración en frío, se procesan en una prensa neumática para obtener el jugo que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas en condiciones de temperatura controladas. Los vinos fermentados se mantienen en contacto con sus lías durante un mes a fin de conferir mayor complejidad y persistencia en boca.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 7 a 9 °C

### NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo pálido.



El vino se muestra expresivo en nariz, con notas de pomelo rosado, además de leves matices de hierbas y piedras.



En boca es jugoso y fresco, con una expresión equilibrada de frutos cítricos, duraznos y maracuyá, además de un intenso carácter mineral. Su textura tiene una grata untuosidad que lo convierte en un vino muy gastronómico.



Ideal con ostras, ensalada de quínoa con mariscos y camarones al ajillo.

  
**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.