



## **SANTA CAROLINA** RESERVADO CHARDONNAY VALLE CENTRAL, CHILE.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco

**Variedad:** 100% Chardonnay.

**Alcohol:** 13,0%

**Vinificación:** las uvas son procesadas y prensadas a baja temperatura para obtener su jugo, el que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas. A fin de obtener mayor suavidad, volumen y complejidad, el vino es sometido a una crianza de algunos meses sobre sus lías. Antes de ser embotellado, los sedimentos se remueven mediante un suave proceso de filtrado.

**Capacidad de Guarda:** 2 años

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color dorado pálido, limpio y brillante.



Aromas muy limpios de frutos tropicales como maracuyá y piña, con toques de durazno y vainilla.



Una fresca acidez le da equilibrio a la expresión de frutos tropicales y maduros que se mezclan con tonos suavemente tostados y de especias dulces.



Bébalo por sí solo como aperitivo o acompañe con pescados, mariscos y carnes blancas con acompañamientos agridulces.

  
**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.