



SANTA CAROLINA RESERVADO MERLOT VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Merlot.

Alcohol: 13,0%

Vinificación: las uvas son fermentadas y maceradas con sus pieles en estanque de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron a cabo usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses en estanques a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad y sutiles notas de madera. Antes de ser embotellado, se lleva a cabo un suave filtrado para remover sedimentos a fin de resaltar las características varietales de la cepa, obtener una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí, con tonos púrpura.



Sus aromas de frutos rojos, como frambuesas, y negros, como cerezas, se complementan bien con un toque de vainilla y algunos tonos de hierbas secas.



Un vino jugoso, con matices de té negro que realzan los frescos y jugosos sabores de frutas rojas y negras de este vino, como frambuesas y ciruelas. De taninos muy gentiles, en su final aparecen notas tostadas.



Ideal con Pollo con salsas especiadas, pasta y paellas


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