



SANTA CAROLINA **RESERVADO** SAUVIGNON BLANC VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 12,5%

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. Después de la fermentación y antes de ser embotellado, se remueven los sedimentos mediante un suave proceso de filtrado.

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pálido, limpio y brillante.



En nariz frutos cítricos, como limas y naranjas, se mezclan con frutos dulces como duraznos y piñas, además de toques florales.



De cuerpo medio, su acidez fresca se equilibra con una expresión de frutos más maduros, como duraznos blancos. Termina con un toque mineral y acentos refrescantes de lima.



Un vino perfecto para beber por sí solo como aperitivo, con pescados crudos, como sashimi o cebiche o una ensalada de pollo.


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.