

CAROLINA RESERVA

SANTA CAROLINA ESTÁ ORGULLOSA DE PRESENTAR SU RENOVADA LÍNEA RESERVA CON VINOS QUE NACEN EN LOS VIÑEDOS DE LOS MEJORES VALLES VITIVINÍCOLAS DE CHILE. PRUEBA LA TIPICIDAD Y ELEGANCIA DEL TERROIR. PRUEBA LO MEJOR DE CHILE.


SANTA CAROLINA
CHILE 1875

CABERNET SAUVIGNON

VALLES Y VIÑEDOS

Las uvas que dan vida a este vino provienen de los pies de la Cordillera de los Andes en los viñedos de Miraflores, al interior del Valle de Colchagua, poco conocido hace una década atrás. Colchagua se ha convertido en una de las regiones más celebradas de Chile. Miraflores presume de tener las viñas más antiguas de la zona, donde la fruta puede madurar con lentitud gracias a la variación de temperaturas entre el día y la noche. La combinación de suelos profundos y rocosos y un clima seco y cálido que se refresca con brisas de la montaña la hacen ideal para producir un ejemplo refinado de Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN

- ❖ Uvas cosechadas a mano.
- ❖ Maceración en frío.
- ❖ Fermentación tradicional a temperaturas controladas (28°C / 82°F) en estanques de cemento.
- ❖ 10% experimenta maceración posterior a la fermentación.
- ❖ 40% experimenta fermentación maloláctica en barricas de roble francés.
- ❖ La mezcla se envejece durante 8 meses en barricas de roble americano y francés y un año después, es embotellada.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Este Cabernet Sauvignon del Valle de Colchagua, de color violeta profundo y voluptuoso, posee aromas a frutos rojos y casis, sumado a sutiles notas de cedro.

MARIDAJE



Servir a una temperatura de 18°C / 64°F.

POTENCIAL DE GUARDA

Hasta 3 años.

Enólogo: Alejandro Wedeles

