



Gran Reserva

NATIONAL MONUMENT CELLAR

Cada botella de la línea Gran Reserva lleva en su interior la tradición de Viña Santa Carolina, una Herencia Viva con más de 140 años de historia. Son elaborados cuidadosamente a partir de uvas cultivadas con esmero en los mejores valles de Chile y cuentan con alrededor de 12 meses de guarda en barricas de roble.

PETIT VERDOT 2014

VIÑEDO

Las uvas para este vino fueron seleccionadas en nuestro viñedo La Rinconada, ubicado cerca de Pichidegua, Valle de Rapel. Las parras crecen allí sobre suelos arcillosos y de granito descompuesto, con bajo contenido de materia orgánica. La influencia moderadora del río Cachapoal permite que las uvas maduren lentamente sin perder su exquisita acidez natural.

NOTAS DE VENDIMIA

En Rapel, la temporada de 2013-2014 fue de grandes contrastes. A un invierno de escasas precipitaciones siguió una primavera fría, la que se caracterizó por intensas heladas que, en algunos sectores, afectaron la brotación de las parras. Esto generó una disminución en los rendimientos, con bayas y racimos más pequeños, y produjo uvas de excelente condición sanitaria y buenas concentraciones.

VINIFICACIÓN

Atendiendo a criterios como edad de las parras y características de los suelos, las uvas para este Petit Verdot fueron cosechadas a mano y por lotes separados. Después de una cuidadosa selección de racimos y bayas, la fruta fue sometida a una maceración prefermentativa en frío. La fermentación alcohólica se realizó de manera tradicional, en estanques de acero

inoxidable y usando levaduras seleccionadas. El vino tuvo una guarda de dos años en barricas de roble francés y americano y un año adicional en botella.

NOTAS DE CATA

De intenso y concentrado color violeta con destellos rubíes, este vino despliega aromas de ciruelas asadas con notas de caramelo y canela, además de una madera bien integrada. En boca se destaca su jugosa acidez, bien equilibrada con una expresión más madura. Sus taninos estructurados y de buen agarre quedan perfectos con carnes de buena infiltración de grasa.

MARIDAJE

Lomo de cerdo al horno, chuletas de cordero a la parrilla, quesos de pasta dura como Pecorino o Manchego.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2014.

Denominación de origen: Valle de Rapel.

Composición: 100% Petit Verdot.

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,84.

Azúcar residual: 2,0 g/L.

Temperatura de servicio: 16 a 18° C.

Enólogo: Alejandro Wedeles.

