


SANTA CAROLINA
CHILE 1875

RESERVA *de*
FAMILIA



“Reserva de Familia” son vinos que buscan elegancia y complejidad, concentración y tipicidad. Más de 140 años de tradición y herencia en un vino exclusivo y refinado.

CABERNET SAUVIGNON 2015

Denominación: *Valle del Maipo*

La región del Maipo limita con la Cordillera de los Andes por el este y la Cordillera de la Costa por el oeste. De esta manera se forman tres sectores en el Valle: Alto Maipo, Maipo central y Maipo Costero. Estos vinos provienen del sector de Alto Maipo, a los pies de la Cordillera de los Andes. Nuestros viñedos se sitúan en la ribera norte, en las últimas tierras agrícolas que quedan en el área de Mariscal. Los suelos aluviales profundamente arenosos y la refrescante brisa de la montaña que desciende todas las noches desde las cimas de los Andes dan vida a vinos con taninos sedosos, elegantes y concentrados.

Vinificación

- Agricultura de precisión: la identificación y el manejo de los lotes dependen del tipo de suelo, variedad, clon y edad de los vinos. La cosecha y la vinificación siguen el mismo criterio.
- Uvas cosechadas a mano.
- Mezcla contiene un 5% de Cabernet Franc que aporta elegancia y complejidad.
- Tabla de clasificación doble (racimos y bayas).
- 5 días de remojo en frío. Máximo de 30 días para la maceración total.
- Fermentación tradicional, levaduras seleccionadas.
- 15 meses de envejecimiento en barriles, 6 meses de envejecimiento en la botella antes de su distribución.

Nota de cata

Color: brillante rojo rubí.

Aromas: Intensas notas a frutas rojas, ciruelas secas, casis y dulce de mora, con sutiles toques de nuez moscada.

Paladar: De taninos dulces y estructurados, con un final elegante y prolongado, acompañado de sutiles notas de caramelo y dulce de leche..

Potencial de Guarda

Entre 5 y 8 años.

Sugerencia de maridaje

Filete a la parrilla o cordero al horno.
Servir a una temperatura de 18° C

Enólogo: Alejandro Wedeles