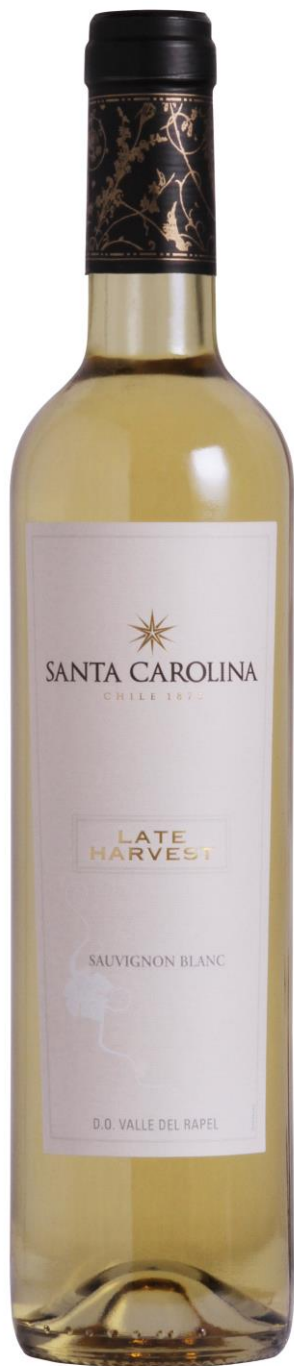




SANTA CAROLINA  
CHILE 1875

# LATE HARVEST



## VIÑEDO

Las uvas que dan origen a nuestro vino Late Harvest provienen de viñedos ubicados en el Valle de Rapel. La región presenta un clima mediterráneo templado, fuertemente influido por las brisas frescas y húmedas que recorren el lecho del río. Ello, además de su gran diversidad de suelos, permite cosechar variedades blancas de buenas acideces, que dan vida a vinos elegantes y de buena expresión varietal.

## VINIFICACIÓN

Cosechadas casi dos meses más tarde que aquellas con las que se elaboran los vinos secos de esta variedad, las uvas de Sauvignon Blanc son intencionadamente maduras en exceso y expuestas a la botrytis cinerea a fin de dar vida a los sabores distintivos que caracterizan este vino de cosecha tardía. Después de ser recogidas, las uvas se prensan y el mosto se fermenta en cubas de acero inoxidable entre unos 17 y 19° C. Terminado el proceso, el vino se guarda en barricas de roble, manteniendo parte de su azúcar natural. Una vez embotellado, reposa aún por algunos meses antes de ser puesto a la venta.

## NOTAS DE CATA

De brillante color dorado, este vino de cosecha tardía despliega en la nariz atractivos aromas de membrillo, miel, flores blancas y hierbas secas. En boca, su dulzor está gratamente equilibrado con una acidez cítrica y vivaz, sabores de membrillo, cáscara de naranja y notas de maracuyá. Su textura untuosa se prolonga en el paladar con un carácter mineral.

## MARIDAJE

Ensaladas con aderezo semi-dulce, queso azul, tarta de manzanas.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**D.O.:** Valle de Rapel.

**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc.

**Temperatura de servicio:** 7 a 9° C.