



SANTA CAROLINA

CHILE 1875

VSC es un vino ícono que refleja la filosofía y el estilo enológico de Santa Carolina. Es un ensamblaje de personalidad potente y gran concentración. Cada cosechade VSC busca ofrecer nuevas expresiones de las mejores cepas del nuevo mundo que crecen en los suelos graníticos de los terroirs de la zona central de Chile.

ASSEMBLAGE 2013

APELACIÓN

Las uvas para este vino ícono se obtienen del corazón del Valle del Cachapoal. El clima de esta zona está influenciado por el río Cachapoal que presenta grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche.

Sus suelos, bien drenados, son una mezcla franco arcillosa de suelos aluviales y coluviales.

VINIFICACIÓN

- Los racimos de uvas se cosechan de forma manual en pequeñas cajas.
- El mosto se enfría en una maceración de siete días.
- La fermentación se produce en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.
- Tras un suave prensado la fermentación maloláctica tiene lugar de forma espontánea justo antes de que el vino sea guardado en barricas nuevas de roble francés.
- Después de 18 meses de guarda, el vino se embotella para que pueda evolucionar durante 12 meses más antes de ser liberado.

NOTA DE CATA

Color: rojo rubí profundo.

Aromas: Confitura de cerezas, zarzaparrilla e higos secos entrelazados con crème brûlée y café.

Paladar: Taninos firmes y concentrados. Gran complejidad, llena bien la boca. Es un vino de muchas dimensiones y capas aromáticas. Largo retrogusto y persistencia.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, guisos, ragout y bourguignon.

POTENCIAL DE GUARDA

10 a 15 años.

INFORMACION TECNICA

Cepas: 40% Petit Syrah; 30% Petit Verdot; 15% Cabernet Sauvignon; 10% Carmenère; 5% Malbec.

Alcohol: 14.5°

Enólogo: Andrés Caballero.