



RESERVA
ESTATE

Santa Carolina está orgullosa de presentar su renovada Línea Reserva Estate 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.



Cabernet Sauvignon 2017

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 conocida hace una década, 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.
- La mezcla envejece 8 meses en contacto con madera francesa y un año después, es embotellada.

Nota de cata

Color: Violeta profundo y voluptuoso.

Aromas: Notas clásicas de cassis fresco con toques de cedro.

Paladar: Una pizca de acidez para balancear su cuerpo fuerte y sus taninos pesados.

Sugerencias de maridaje

Carnes rojas y pastas como pappardelle alla bolognese. Servir a una temperatura de 18°C / 64°F

Análisis

Alcohol: 13°

Acidez Total g/L : 4,88

pH: 3,6

Azúcar Residual g/L: 3,14

Potencial de envejecimiento

Hasta 3 años.

Enólogo: Alejandro Wedeles