

# 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.

## CARMENÈRE 2015

### VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen de dos viñedos ubicados en diferentes sectores del Valle del Rapel: Peumo y Los Lingues. En el primero, las parras crecen sobre los suelos arcillosos, profundos y bien drenados de las riberas del río Cachapoal. En tanto en Los Lingues, lo hacen sobre suelos cordilleranos, de origen coluvial. Los vientos frescos de la montaña y del río ejercen un efecto moderador de las temperaturas y dan vida a uvas de notable equilibrio

### NOTAS DE VENDIMIA

En el Valle del Rapel, la temporada de crecimiento de 2014-2015 fue más bien cálida, con pocas precipitaciones invernales y temperaturas veraniegas mayores a los promedios históricos. Ello generó ciclos de crecimiento más breves, lo que llevó a cosechar con unos 10 a 15 días de anticipación en relación a las fechas tradicionales. En términos generales, se observaron mayores rendimientos, buenas madureces y taninos de gran calidad.

### VINIFICACIÓN

Cosechadas a mano, las uvas para este vino fueron despalilladas y prensada, para luego ser depositadas en estanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realizó de manera

tradicional, a unos 28° C, usando levaduras seleccionadas. Durante la maceración posterior a la fermentación se aplicaron diversos remontajes para obtener una mayor intensidad de color y sabor. El vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, nuevas y usadas.

### NOTAS DE CATA

De concentrado color rubí con destellos violetas, este vino despliega en la nariz una atractiva complejidad aromática marcada por notas de hierbas secas, especias dulces y moras maduras. De cuerpo medio y jugoso en el paladar, muestra taninos gentiles y golosos frutos negros maduros, como ciruelas y moras, todo envuelto por una nota especiada de nuez moscada y un suave toque de madera.

### MARIDAJE

Pizza margherita, polenta con carne al jugo y setas, pastel de papas con carne.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Cosecha:** 2015.

**Denominación de origen:** Valle de Rapel.

**Composición:** 100% Carmenère.

**Alcohol:** 14,0% vol.

**pH:** 3,54.

**Azúcar residual:** 2,5 g/L.

**Temperatura de servicio:** 16 a 18° C.

**Enólogo:** Alejandro Wedeles.

