

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. Sus vinos 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 2017

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 2016-2017 fue más bien cálida. Presentó un invierno frío, con escasas precipitaciones, pero a partir de la primavera, las temperaturas aumentaron significativamente debido a una intensa ola de calor y a graves incendios forestales. Todo lo anterior generó un adelanto en las fechas de cosecha y exigió cuidadosos procesos de vinificación, los que permitieron potenciar la calidad de las uvas de este valle.

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. Luego de la fermentación maloláctica, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, nuevas y de segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA

De concentrado color violeta, con brillantes destellos rubies, este Carmenère despliega en la nariz aromas de frutos negros frescos, como ciruelas y cerezas, con matices de hojas de tabaco y especias dulces. En boca es jugoso y de cuerpo ágil, con taninos largos y de buena estructura que sostienen sus vibrantes frutos negros y se ensamblan bien con notas de chocolate amargo y especias. En su final persiste una gentil mineralidad.

MARIDAJE

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2017.

Denominación de origen: Valle de Rapel.

Composición: 100% Carmenère.

Alcohol: 14,5% vol.

pH: 3,39.

Azúcar residual: 2,5 g/L.

Temperatura de servicio: 16 a 18° C.

Enólogo: Alejandro Wedeles.

