RESERVA de FAMILIA

TESTIGO DE NUESTRA HISTORIA

Hace más de 140 años, Luis Pereira decidió reservar para su familia uno de sus mejores hallazgos: un vino de características excepcionales cuyos secretos pasarían a resguardarse bajo tierra.
En 1889, los paladares más exigentes del viejo continente lo degustaron y premiaron con las máximas distinciones, convirtiéndose así en el primer vino chileno galardonado a nivel internacional.
Una herencia centenaria que se ha mantenido viva con alma de familia.

CARMENÈRE _ 2021

VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen de dos sectores del Valle del Rapel, que presenta condiciones ideales para el cultivo de Carmenère. Tanto en Los Lingues, ubicado en el piedemonte andino, como en Pichidegua, cerca de la Cordillera de la Costa, los viñedos reciben respectivamente la influencia refrescante del río Cachapoal y del macizo andino. Ello permite que las parras tengan un largo proceso vegetativo, ideal para que las uvas de Carmenère logren su plena madurez y entreguen vinos complejos, con sus característicos sabores especiados y de frutos negros, además de taninos sedosos.

NOTAS DE VENDIMIA

El ciclo 2020–2021 en el Valle de Rapel se caracterizó por una primavera templada y sin eventos climáticos extremos, lo que favoreció una brotación y floración parejas. Aunque las lluvias invernales siguieron por debajo del promedio, se observaron condiciones más equilibradas que en 2020, permitiendo un desarrollo vegetativo armónico. El verano fue moderadamente cálido, con temperaturas controladas y sin olas de calor, lo que resultó en una madurez más lenta y completa. Esta combinación de factores nos entregó un Carmenère de gran expresión aromática, taninos pulidos y notable frescura, destacando la elegancia del terroir del Valle de Rapel.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual. El proceso de fermentación se llevó a cabo de manera tradicional, con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas en estanques de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permaneció por varios días en contacto con sus pieles a fin de obtener mayor complejidad y equilibrio. Terminando la fermentación maloláctica el vino fue trasegado a barricas de roble francés, donde tuvo una guarda de 15 meses. Una vez embotellado, el vino reposó por seis meses antes de ser puesto a la venta.

NOTAS DE CATA

De color cereza intenso brillante, este Carmenère presenta aromas herbales y especiados, donde predominan cerezas maduras, laurel y grafito juntos a pimienta negra y granos de café. En boca el vino tiene cuerpo medio y llena muy bien el paladar. Buena textura con taninos suaves y redondos sumado a un largo final de boca.

MARIDAJE

Costillar de cerdo, curry de pollo, verduras gratinadas al horno con queso, pasta rellena con carne de cordero.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2021.
Denominación de origen: Valle de Rapel.
Composición: 100% Carmenère.
Alcohol: 14,5% vol.
pH: 3,4.
Azúcar residual: 3,19 g/L.
Temperatura de servicio: 16 a 18° C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA