RESERVA de FAMILIA

TESTIGO DE NUESTRA HISTORIA

Hace más de 150 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.

CABERNET SAUVIGNON _ 2022

VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen del viñedo El Mariscal, ubicado en el sector alto del Valle del Maipo y de reconocida aptitud para el cultivo de Cabernet Sauvignon. Situado a los pies de la Cordillera de los Andes, sobre la ribera norte del río Maipo, posee suelos aluviales, con presencia de gravas, arcilla y arena, de muy buen drenaje. El clima allí es de tipo mediterráneo templado, influido por las brisas frescas que bajan de las montañas. Ello crea un importante diferencial de temperaturas entre el día y la noche y genera procesos pausados de madurez, lo que da origen a vinos elegantes, de taninos sedosos y gran concentración.

NOTAS DE VENDIMIA

En el Valle del Maipo, la temporada 2021-2022 se desarrolló con condiciones mayormente favorables. La ausencia de lluvias durante la floración favoreció la sanidad y calidad de la fruta, mientras que las temperaturas moderadas y la buena luminosidad permitieron una maduración pareja y completa. Aunque la sequía y el déficit hídrico marcaron el año, se logró una vendimia adelantada, con uvas de excelente concentración, acidez equilibrada y notable expresión aromática. La calidad general fue de buena a excelente, superando incluso la del año anterior y el promedio histórico.

VINIFICACIÓN

Cada sector del viñedo se cosechó a mano y por separado, con el fin de obtener el máximo potencial de las uvas. Luego, cada uno de los lotes fue fermentado independientemente en estanques de acero inoxidable a unos 28o C. Una vez terminado el proceso de fermentación alcohólica, el vino se guardó en barricas de roble francés por un mínimo de 14 meses. Transcurrida su crianza y realizada la fermentación maloláctica, se llevó a cabo la mezcla final, dando vida a un vino elegante, de complejas dimensiones aromáticas. Para mantener la pureza de la fruta y su profundidad en boca, un 10% de los lotes fueron criados en fudres de encina francesa de 5.000 litros.

NOTAS DE CATA

Un vino de color rojo rubí intenso con aromas profundos de cerezas maduras y arándanos, notas de hierbas como tomillo, romero y salvia, mezclados con intensos aromas de grafito y monte chileno. En boca se nota el 5% de Merlot de Cachapoal que entrega gran frescor que, junto a la elegancia y estructura monolítica del Cabernet Sauvignon, dan como resultado un vino sabroso y lleno de matices, llenando el paladar de texturas y terminando con un largo final de boca.

MARIDAJE

Un vino ideal para guisos a base de legumbres y vegetales grillados, quesos maduros de oveja como manchego o pierna de cordero al horno.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2022.
DO: Valle de Maipo.
Composición: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.
Alcohol: 14,0% vol.
pH: 3,39.
Azúcar residual: 3,44 g/L.
Temperatura de servicio: 16 a 18º C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA