CAROLINA
RESERVA
CARMENÈRE
2022

Cuando en 1875 Luis Pereira funda Viña Santa Carolina, decide nombrarla en honor a su mayor inspiración: su mujer, Carolina Iñiguez. Este vino celebra la virtud de inspirar, la herencia del origen de nuestra historia que se mantiene viva hasta el día de hoy.

VIÑEDO
El Valle del Maule es la región vitivinícola más grande de Chile Con más de 50 mil hectáreas plantadas, es uno de los valles más diversos desde el punto de vista geográfico y climático Esto permite el cultivo de gran variedad de cepas, desde vinos blancos muy frescos de las zonas cordilleranas hasta tintos con mucho carácter del secano interior y costero Maule posee algunos de los viñedos más antiguos del país, incluso con parras centenarias

VINIFICACIÓN
Las uvas para este Carmenère fueron cosechadas principalmente a mano, luego fermentadas y maceradas con sus pieles en estanques de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron en condiciones de temperatura controlada y usando levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad, sutiles notas de madera, una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

NOTAS DE CATA
De profundo color granate oscuro, este Carmenère muestra aromas de frutas negras, vainilla y hojas de laurel. En boca es muy suave, de buen peso, con taninos sedosos y de grano fino y final gratamente especiado.

MARIDAJE
Pasta con salsa de carne y tomates, pollo especiado a la parrilla y chuletas de cerdo al sartén.

INFORMACIÓN TÉCNICA
Cosecha: 2022.
D.O.: Valle del Maule.
Composición: 100% Carmenère.
Alcohol: 13,5% vol.
pH: 3,38.
Azúcar residual: 3,96 g/l.
Temperatura de servicio: 16° a 18° C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875
| HERENCIA VIVA