CAROLINA
RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2023

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 Cabernet Sauvignon fueron principalmente cosechadas 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 y brillante color violeta, en nariz este Cabernet Sauvignon exhibe un matiz floral y una grata expresión de frutos rojos que en boca se complementa con notas de pimienta negra y cedro.

MARIDAJE
Ciervo estofado en salsa de vino, hamburguesas con queso azul y carnes de vacuno a la parrilla.

INFORMACIÓN TÉCNICA
Cosecha: 2023.
D.O.: Valle de Maule.
Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 13,5% vol.
pH: 3,55.
Azúcar residual: 3,6 g/l.
Temperatura de servicio: 16º a 18º C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875
| HERENCIA VIVA