CAROLINA
RESERVA
MERLOT
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 Merlot fueron cosechadas mayormente 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 utilizando levaduras seleccionadas y en condiciones de temperatura controlada entre 24º y 26º C para preservar la frescura de la fruta. 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 brillante color rubí, este Merlot muestra aromas y sabores de frutas rojas, como frambuesa y guinda ácida. En boca, el vino se hace más complejo, con toques de especias dulces y en el fondo aparecen notas de canela y tabaco. Su grata acidez y sus taninos suaves, pero firmes, se mantienen largamente en el paladar.

MARIDAJE

Gnocchi con pesto, pollo a la cacerola y risotto de hongos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2023.
D.O.: Valle de Maule.
Composición: 100% Merlot.
Alcohol: 13,5% vol.
pH: 3,44
Azúcar residual: 4.6 g/l.
Temperatura de servicio: 16º a 18º C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA