CAROLINA
RESERVA
SAUVIGNON BLANC
2024

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
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 Sauvignon Blanc se cosechan mayoritariamente durante la noche. Luego de una maceración en frío, se procesan en una prensa neumática para obtener el jugo que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas en condiciones de temperatura controladas. Los vinos fermentados se mantienen en contacto con sus lías durante un mes a fin de conferir mayor complejidad y persistencia en boca.

NOTAS DE CATA
De color amarillo pálido, el vino se muestra expresivo en nariz, con notas de pomelo rosado, además de leves matices de hierbas y piedras. En boca es jugoso y fresco, con una expresión equilibrada de frutos cítricos, duraznos y maracuyá, además de un intenso carácter mineral. Su textura tiene una grata untuosidad que lo convierte en un vino muy gastronómico.

MARIDAJE
Ostras, ensalada de quínoa con mariscos y camarones al ajillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA
Cosecha: 2024.
D.O.: Valle del Maule.
Composición: 100% Sauvignon Blanc.
Alcohol: 13% vol.
pH: 3,21
Azúcar residual: 3,24 g/l.
Temperatura de servicio: 7° a 9° C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875
| HERENCIA VIVA