CAROLINA

GRAN RESERVA

Assemblage

2021

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

VIÑEDO

La región de Cauquenes forma parte del Valle del Maule y se sitúa en una zona conocida como secano interior, ubicada en la vertiente oriental de la Cordillera de la Costa. Los suelos ondulados son de origen granítico, con escasa materia orgánica, y su clima es de tipo mediterráneo marítimo, con veranos secos y calurosos, y precipitaciones que se concentran principalmente en invierno.

NOTAS DE VENDIMIA

En Cauquenes, la temporada 2020-2021 estuvo cerca de ser un año normal, con lluvias significativas que mitigaron en cierta medida la larga sequía que ha afectado a las áreas de secano del interior de Maule. Estas lluvias, junto con una primavera de temperaturas moderadas, ayudaron a la brotación y floración en el momento esperado. Las temperaturas estivales disminuyeron ligeramente y los suelos acumularon suficiente humedad, permitiendo que las uvas disfrutaran de un proceso de maduración prolongado y equilibrado, logrando una calidad óptima esta temporada.

VINIFICACIÓN

Para este ensamblaje, las uvas de Malbec y Cabernet Sauvignon fueron cosechadas a mano y por separado. Luego fueron trasladadas a la bodega para ser despalilladas, molidas y depositadas en estanques de aceroinoxidable. Allí fueron sometidas a una maceración en frío antes de la fermentación, la que se llevó a cabo a unos 28º C. La mezcla final tuvo una guarda de ocho meses en contacto con madera francesa y el vino se embotelló un año después de terminado el proceso de fermentación.

NOTAS DE CATA

De intenso color púrpura con destellos rubíes, este ensamblaje muestra en la nariz aromas de jugosos frutos rojos, vainilla, nuez moscada, humo y hojas de tabaco. En boca es de cuerpo ágil, con taninos finos y de buen agarre. Despliega frescos frutos rojos, notas florales de violetas, chocolate negro y un final de hierbas secas que se prolonga placenteramente en el paladar.

MARIDAJE

Carnes rojas con tocino y puré de papas, Gulasch con Spätzle, quesos y pastas frescas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2021.
D. O.: Valle de Cauquenes.
Composición: 80% Malbec / 20% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 14% vol.
Temperatura de servicio: 16º a 18º C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA