CAROLINA

GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon

2022

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 de crecimiento 2021-2022 estuvo marcada por condiciones moderadas, típicas de la región. Aunque las lluvias invernales fueron inferiores al promedio, proporcionaron la humedad suficiente para un brote y una floración oportunos. La primavera trajo un clima cálido y estable, favoreciendo un desarrollo parejo de las vides. El verano presentó temperaturas moderadas y precipitaciones mínimas, lo que permitió obtener uvas sanas y un proceso de maduración equilibrado. La cosecha 2022 entregó fruta de alta calidad, con excelente acidez y concentración, dando como resultado vinos frescos, bien estructurados, que expresan el carácter único del terroir de Cauquenes..

VINIFICACIÓN

Luego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron transportadas a la bodega para ser despalilladas, molidas y depositadas en estanques de acero para someterlas a una maceración en frío antes de la fermentación, la que se llevó a cabo a unos 28° C. La mezcla final de los diferentes lotes tuvo una guarda de ocho meses en contacto con madera francesa, y el vino se embotelló 6 meses después de terminado el proceso de guarda.

NOTAS DE CATA

De color granate oscuro y destellos rubíes, este vino despliega aromas de regaliz, frutos negros maduros y madera bien integrada. De buen peso en boca, muestra una complejidad marcada por frutos negros maduros y frutos rojos de jugosa acidez, notas sanguíneas y taninos de grano fino. En su final aparecen gratos y prolongados toques de pimienta.

MARIDAJE

Filete con tocino y cebollas caramelizadas, liebre escabechada y pechuga de pato asada con salsa de vino.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2022.
D. O.: Valle de Cauquenes.
Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 13,5% vol.
Azúcar residual: 3,5 g/l.
Temperatura de servicio: 16° a 18° C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA