CAROLINA

GRAN 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 Gran Reserva celebra la virtud de inspirar, la herencia del origen de nuestra historia que se mantiene viva hasta el día de hoy.

VIÑEDO

El Valle de Leyda se ubica en torno al sector de la desembocadura del río Maipo. Su clima es de tipo mediterráneo con fuerte influencia costera, lo que se manifiesta en inviernos con lluvias moderadas y veranos frescos. Esto se debe a la importante acción que ejerce el Océano Pacífico en la zona, lo que se traduce en nieblas matinales y en frías brisas que soplan desde el mar. En Leyda los suelos son principalmente graníticos y con bajo contenido de materia orgánica.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2023-2024 en Leyda estuvo marcada por un invierno excepcionalmente lluvioso, con precipitaciones que duplicaron el promedio histórico y favorecieron un vigor inicial elevado. La primavera y el verano se mantuvieron fríos, acumulando 1.126 grados-día y retrasando la maduración en más de diez días, lo que situó esta vendimia entre las más frescas de la última década. Gracias a un clima seco durante la cosecha, las uvas alcanzaron excelente sanidad, entregando vinos de gran pureza, acidez vibrante y un carácter salino distintivo.

VINIFICACIÓN

Cosechadas a mano en el momento justo de su madurez, las uvas para este Sauvignon Blanc fueron prensadas y su jugo fermentado en estanques de acero inoxidable a baja temperatura. El vino se mantuvo durante un mes con sus lías a fin de entregarle mayor untuosidad y elegancia. Una vez concluida la fermentación y la sedimentación natural, se seleccionaron los mejores lotes para dar vida a este vino fresco y jugoso, con mucha pureza de fruta.

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 una intensa mineralidad. Su textura tiene una grata untuosidad, lo que lo convierte en un vino muy gastronómico.

MARIDAJE

Ensalada Caprese, ostras y ceviche.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2024.
D. O.: Valle de Leyda.
Composición: 100% Sauvignon Blanc.
Alcohol: 13,5% vol.
Azúcar residual: 2,5 g/l.
Temperatura de servicio: 7ºC a 9º C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA