CAROLINA
RESERVA
PINOT NOIR
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
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 del Océano Pacífico, lo que se manifiesta en inviernos de lluvias moderadas y veranos frescos. Los viñedos están plantados en lomajes suaves con distintas orientaciones lo que nos entrega fruta con perfiles más complejos y elegantes.

VINIFICACIÓN
Las uvas para este Pinot Noir se cosechan principalmente a mano y se fermentan en estanques de acero inoxidable especiales donde es posible realizar un pisoneo que permite una extracción muy suave de la fruta. La temperatura de fermentación oscila entre 22° y 26° C. La crianza se realiza en estanques de acero inoxidable y un porcentaje del vino tiene contacto con madera francesa.

NOTAS DE CATA
De color rubí y mediana concentración, este Pinot Noir exhibe notas de cereza y frambuesa, además de toques de hierbas secas y tierra húmeda en la nariz. Tiene una entrada elegante en boca, donde muestra una grata acidez y taninos firmes pero sedosos que le dan una buena estructura. Su expresión de frutos rojos silvestres se complementa con un atractivo matiz de sotobosque.

MARIDAJE
Pollo a la mostaza, confit de pato con salsa de setas Portobello y pescado al horno.

INFORMACIÓN TÉCNICA
Cosecha: 2024.
D.O.: Aconcagua Costa.
Composición: 100% Pinot Noir.
Alcohol: 13 % vol.
pH: 3,47
Azúcar Residual: 2,74 g/l.
Temperatura de servicio: 12° a 16° C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875 | HERENCIA VIVA