RESERVA de FAMILIA

SELECTED CASKS
Aged 18 months

TESTIGO DE NUESTRA HISTORIA

Hace más de 140 años, Luis Pereira decidió reservar para su familia uno de sus mejores hallazgos: un vino de características excepcionales cuyos secretos pasarían a resguardarse bajo tierra.
En 1889, los paladares más exigentes del viejo continente lo degustaron y premiaron con las máximas distinciones, convirtiéndose así en el primer vino chileno galardonado a nivel internacional.
Esta edición especial devela un nuevo potencial enológico para la emblemática variedad Cabernet Sauvignon, pionera y premiada desde los inicios de Viña Santa Carolina.

CABERNET SAUVIGNON _ 2020

VIÑEDO_

De ubicación, recursos hídricos y suelos únicos, Alto Cachapoal es un tesoro escondido en Chile que goza de gran reconocimiento internacional por la calidad que las variedades tintas alcanzan allí.
Por su cercanía a los Andes, tanto el clima como los suelos están fuertemente influenciados por la cordillera, en especial en la zona en que donde se ubica el viñedo que da origen a nuestro delicioso Reserva de Familia Selected Casks. Sus suelos, de origen aluvial y coluvial, también contienen sectores específicos de piedras basálticas tipo esquistos, y capas de gravas y arcilla. Todo ello proporciona un buen drenaje y suficiente retención de humedad, lo que hace posible obtener un Cabernet Sauvignon con una notable y fresca expresión de cerezas maduras y jugosas frambuesas.

NOTAS DE VENDIMIA_

El invierno de la temporada 2019-2020 fue de bajas temperaturas, lo que permitió una buena acumulación de horas de frío y dio lugar a una brotación muy homogénea. Las precipitaciones invernales provocaron una correcta acumulación de agua en el suelo, la cual fue muy beneficiosa para la temporada de crecimiento. Una primavera más fría de lo habitual ayudó a mantener la reserva de agua acumulada durante el invierno. A principios del verano, las condiciones fueron favorables para que las uvas alcanzaran una óptima madurez.

VINIFICACIÓN_

Cada uno de los pequeños lotes que componen este viñedo se cosechó a mano y por separado, con el fin de obtener el máximo potencial de las uvas. Luego, cada uno de los lotes fue fermentado independientemente en estanques de acero inoxidable a unos 28° C. Una vez terminado el proceso de fermentación alcohólica, el vino es criado en fudres de encina francesa de 5.000 litros, por 18 meses. Durante los 18 meses que el vino permanece en estos grandes contenedores, recibe una menor influencia de la madera e incentiva su expresión frutal. Al estar en contacto con sus lías, gana en complejidad, elegancia y estructura, obteniéndose así un Cabernet Sauvignon que representa el estilo más clásico de Viña Santa Carolina. Un vino listo para ser bebido ahora, pero que ganará complejidad con la guarda. Se recomienda su decantación antes de ser servido.

NOTAS DE CATA_

Presenta un brillante color rojo rubí con un ribete de tonalidad más clara, que revela su equilibrada concentración. En nariz, se siente muy limpio, con intensos aromas de frutos rojos y negros, característicos de la variedad. Estos se entrelazan con notas florales y toques especiados que provienen de su guarda en fudres, además de un suave fondo de bosque nativo. De cuerpo ágil, en boca ofrece una buena complejidad. Presenta una textura sedosa, con taninos maduros, sabrosos y de buena estructura, y una fresca expresión de arándanos y frambuesas, subrayada por acentos de vainilla, que hacen salivar y se prolongan gratamente en el paladar con suaves notas de tabaco.

MARIDAJE_

Quesos Suaves, carnes rojas y charcutería.

INFORMACIÓN TÉCNICA_

Cosecha: 2020.
DO: Alto Cachapoal - Valle del Cachapoal.
Composición: 95% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot.
Alcohol: 14,5%.
Temperatura de servicio: 16 a 18° C.
Enólogo: Alejandro Wedeles
Potencial de guarda: Hasta 8 años.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA