SANTA CAROLINA
CHILE 1875

LIVING HERITAGE

VSC refleja la filosofía y el estilo enológico de Santa Carolina. Este ícono es un ensamblaje potente y de gran concentración. Cada cosecha busca ofrecer nuevas expresiones de las cepas más tradicionales del mundo, hoy exitosamente asentadas en los terroirs de la zona central de Chile.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2020 en el Valle del Cachapoal se caracterizó por condiciones cálidas y secas, con precipitaciones inferiores a lo habitual durante el invierno y la primavera. Esta situación provocó una leve disminución en los rendimientos, pero permitió una maduración completa de las uvas. Una primavera templada y un verano de calor constante favorecieron niveles óptimos de azúcar, excelente desarrollo de color y taninos bien definidos. El clima seco durante la etapa de madurez mantuvo la sanidad del fruto, dando como resultado una cosecha de calidad excepcional, con vinos de gran concentración y equilibrio.

VINIFICACIÓN

Cosechadas a mano, las uvas para este vino fueron transportadas a la bodega para ser sometidas a una cuidadosa selección de racimos y bayas antes de ser depositadas en estanques de acero inoxidable donde se llevó a cabo la fermentación alcohólica. Esta se realizó de manera tradicional, usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Luego de una maceración post fermentativa, el vino terminado fue suavemente prensado antes de su guarda de un año en barricas de roble y otros 15 meses en fudres, donde también realizó la fermentación maloláctica. Una vez embotellado, se dejó reposar por seis meses antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA

De color cereza intenso y brillante, este vino despliega aromas profundos de ciruelas maduras, cerezas bañadas en chocolate, caja de habanos y grafito. En el paladar tiene fuerza y estructura, y a la vez un equilibrio fantástico en sus sabores profundos que terminan en un largo final en boca. Se recomienda decantar antes de servir.

MARIDAJE

Un vino ideal para quesos azules o un pecorino maduro, rib eye a la parrilla o pierna de cordero al horno.

VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen de viñedos plantados en el corazón del Valle del Cachapoal, que presenta un clima mediterráneo templado, fuertemente influido por la presencia del río Cachapoal. Sobre sus suelos aluviales y bien drenados se cultivan las parras que dan origen a algunos de los vinos tintos más notables de Chile, como este ensamblaje, de elegante potencia y gran concentración. Para su elaboración se seleccionan las mejores uvas de cada variedad, de ahí que las proporciones de sus componentes pueden variar de año en año

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Cosecha:** 2020
- **D.O.:** Valle de Cachapoal.
- **Grape Varieties:** 45% Petite Syrah , 25% Petit Verdot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 5% Malbec.
- **Alcohol:** 14.5% vol.
- **Azúcar residual:** 3,3 g/l.
- **Temperatura de servicio:** 16º–18º C.
- **Enólogo:** Alejandro Wedeles.