# CAROLINA
## GRAN RESERVA
## *Carmenère*

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 despalilladas y prensada, para luego ser depositadas en estanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realizó de manera tradicional, a unos 28º C, usando levaduras seleccionadas.

Durante la maceración posterior a la fermentación se aplicaron diversos remontajes para obtener una mayor intensidad de color y sabor. Luego de la fermentación maloláctica, el vino tuvo una guarda de 8 meses en contacto con roble francés y se embotelló 6 meses después de terminado el proceso de guarda.

**NOTAS DE CATA**
De concentrado color violeta, con brillantes destellos rubíes, este Carmenère despliega en la nariz aromas de frutos negros frescos, como ciruelas y cerezas, con matices de hojas de tabaco y especias dulces. En boca es jugoso y de cuerpo ágil, con taninos largos y de buena estructura que sostienen sus vibrantes frutos negros y se ensamblan bien con notas de chocolate amargo y especias. En su final persiste una gentil mineralidad.

**MARIDAJE**
Pizza Margherita, polenta con carne al jugo y setas, pastel de papas con carne.

**INFORMACIÓN TÉCNICA**
**Cosecha:** 2022.
**D. O.:** Valle de Cauquenes.
**Composición:** 100% Carmenère.
**Alcohol:** 14% vol.
**pH:** 3.6
**Azúcar residual:** 2.5 g/l.
**Temperatura de servicio:** 16º a 18º C.
**Enólogo:** Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875
| HERENCIA VIVA