CAROLINA
RESERVA
ROSÉ
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 del Maule es la región vitivinícola más grande de Chile. Con más de 50 mil hectáreas plantadas, es uno de los valles más diversos desde el punto de vista geográfico y climático. Esto permite el cultivo de gran variedad de cepas, desde vinos blancos muy frescos de las zonas cordilleranas hasta tintos con mucho carácter del secano interior y costero. Maule posee algunos de los viñedos más antiguos del país, incluso con parras centenarias.

VINIFICACIÓN

Las uvas para este Rosé se cosechan tanto a máquina como a mano. Luego de algunas horas de contacto con las pieles para obtener su atractivo color rosado, la fruta se procesa en una prensa neumática y el jugo se clarifica con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas. A fin de obtener una textura suave, después de la fermentación el vino tiene una crianza por algunos meses en estanques de acero inoxidable. Antes de ser embotellado, los sedimentos se remueven mediante un suave proceso de filtrado.

NOTAS DE CATA

De color rosado claro, este Rosé posee intensos aromas a frutos rojos, como cerezas y frambuesas, y algunos toques a rosa. En boca exhibe taninos delicados y una deliciosa acidez. Un vino sabroso, fácil de beber, jugoso y refrescante.

MARIDAJE

Bébalo por sí solo como aperitivo o acompañando frescas ensaladas, tártaros de vacuno o pescado, quesos suaves o incluso frutas y postres.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2024.
D.O.: Valle del Maule.
Variedades: 60% Garnacha, 30% Pinot Noir, 10% Merlot.
Alcohol: 13% vol.
pH: 3,50
Azúcar Residual: 4,6 g/l.
Temperatura de servicio: 9 a 11 C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA