SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA

ESTELAR 57

SPECIAL SELECTION

Estelar 57 es la luz que nos ilumina y guía hacia nuevos caminos para que, respetando nuestros orígenes, valores y legado, mantengamos nuestra Herencia Viva más vibrante que nunca.

VIÑEDO_

El Valle Central de Chile, donde se cultivan las uvas que dan origen a nuestros vinos varietales, abarca las principales zonas vitivinícolas del país. En este tradicional valle el clima es de tipo mediterráneo, con inviernos lluviosos y veranos secos y cálidos, condiciones ideales para obtener uvas sanas y de perfecta madurez. Debido a su enorme diversidad de suelos y microclimas, todas las cepas que componen esta línea encuentran aquí las mejores condiciones para dar vida a vinos de una fina y auténtica expresión varietal.

VINIFICACIÓN_

Las uvas para este Carmenère fueron cosechadas a máquina y manualmente, dependiendo del viñedo. Luego fueron fermentadas y maceradas con sus pieles en estanque de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron a cabo usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses en estanques a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad y sutiles notas de madera. Antes de ser embotellado, se lleva a cabo un suave filtrado para remover sedimentos a fin de resaltar las características varietales de la cepa, obtener una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

NOTAS DE CATA_

Color: Intenso color rojo púrpura.
Nariz: Aromas de frutos rojos y negros.
Boca: De cuerpo medio, frutos rojos y negros jugosos, como moras, arándanos y ciruelas. Sus taninos son suaves y de buena persistencia.

MARIDAJE_

Curry de pollo, pastel de choclo y carnes al horno.

Temperatura de servicio: 16º a 18º C.