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 Chardonnay se cosechan mayormente a máquina durante el frescor de la noche, para preservar sus aromas y evitar oxidaciones. Posteriormente, las uvas son procesadas y prensadas a baja temperatura para obtener su jugo, el que se clarifica y luego se fermenta con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas. A fin de obtener mayor suavidad, volumen y complejidad, el vino es sometido a una crianza de algunos meses sobre sus lías. Antes de ser embotellado, los sedimentos se remueven mediante un suave proceso de filtrado.

NOTAS DE CATA_

Color: Dorado pálido.
Nariz: Aromas muy limpios de frutos tropicales como maracuyá y piña.
Boca: Una fresca acidez le da equilibrio a la expresión de frutos tropicales y maduros que se mezclan con tonos suavemente tostados y de especias dulces.

MARIDAJE_

Bébalo por sí solo como aperitivo o acompañe con pescados, mariscos y carnes blancas con acompañamientos agridulces.

Temperatura de servicio: 7º a 9º C.