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 Sauvignon Blanc 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. Después de la fermentación y antes de ser embotellado, se remueven los sedimentos mediante un suave proceso de filtrado.

NOTAS DE CATA_

Color: Amarillo pálido.
Nariz: Frutos cítricos, como limas y naranjas, se mezclan con frutos dulces como duraznos y piñas.
Boca: De cuerpo medio y acidez fresca. Termina con un toque mineral y acentos refrescantes de lima.

MARIDAJE_

Un vino perfecto para beber por sí solo como aperitivo, con pescados crudos, como sashimi o cebiche o una ensalada de pollo.

Temperatura de servicio: 7º a 9º C.