RESERVA de FAMILIA

SELECTED CASKS
Aged 18 months

TESTIGO DE NUESTRA HISTORIA

CORONEL DE MAULE BLEND _ 2021

Hace más de 150 años, Luis Pereira decidió reservar para su familia uno de sus mejores hallazgos: un vino de características excepcionales cuyos secretos pasarían a resguardarse bajo tierra.
En 1889, los paladares más exigentes del viejo continente lo degustaron y premiaron con las máximas distinciones, convirtiéndose así en el primer vino chileno galardonado a nivel internacional.
Este vino es una edición especial inspirada en la frescura de la costa de nuestro terroir en Coronel de Maule, una naciente micro zona que día a día gana mayor reconocimiento dentro de los viñedos del sur de Chile.

VIÑEDO _

Maule es una zona de secano ubicada en la región vitivinícola del Valle Central, en la vertiente oriental de la Cordillera de la Costa. La zona se caracteriza por lomas de suelo granítico de bajo contenido orgánico y un clima mediterráneo marítimo, con veranos calurosos y secos y precipitaciones concentradas principalmente en invierno.

NOTAS DE VENDIMIA_

En Maule Costa, las lluvias invernales de la temporada 2021 fueron suficientes para acumular agua y permitir un buen riego en primavera y verano. Las heladas primaverales se concentraron en agosto y octubre, con intensidad variable según la zona. Las temperaturas medias se mantuvieron similares a la temporada anterior en Cauquenes, mientras que en Empedrado fueron levemente más bajas. Las mínimas fueron estables en Cauquenes y algo menores en Empedrado, y las máximas tendieron a disminuir en ambas localidades. Las lluvias de enero generaron condiciones propicias para la aparición de pudrición gris, afectando principalmente a variedades como Sauvignon Blanc, Merlot y Syrah. A esto se sumaron dificultades por la escasez y alto costo de mano de obra durante la cosecha.

VINIFICACIÓN _

Cada una de las pequeñas parcelas que componen este viñedo fue cosechada a mano por separado para aprovechar al máximo el potencial de las uvas. Las uvas de las distintas parcelas fermentaron, también por separado, en estanques de acero inoxidable a unos 28° C (82° F) aproximadamente. Tras la fermentación alcohólica, el vino permaneció durante 18 meses en fudres de roble francés de 5.000 litros. Durante esos 18 meses de crianza en esos grandes contenedores, el vino recibe menos influencia de la madera y potencia su expresión frutal. Y al estar en contacto con sus lías, gana en complejidad, elegancia y estructura, dando vida a un ensamblaje que representa el estilo más clásico de Santa Carolina. Un vino que está listo para beber ahora, pero que ganará complejidad con la guarda. Se recomienda decantar antes de servir.

NOTAS DE CATA_

Este ensamblaje de Cabernet Franc y Merlot de Cauquenes destaca por sus intensos frutos rojos. El Cabernet Franc se impone en todos los frentes, desde la nariz, con sus notas herbáceas, hasta la boca, con sus taninos firmes y su jugosa acidez. La mejor alternativa para disfrutar recetas con cordero.

MARIDAJE_

Ideal para acompañar carnes asadas, quesos madurados o cualquier preparación con carne de ternera.

INFORMACIÓN TÉCNICA_

Cosecha: 2021.
DO: Maule Costa.
Variedades: 60% Cabernet Franc, 40% Merlot.
Alcohol: 14% vol.
pH: 3,47.
Azúcar Residual: 2,94 g/L.
Temperatura de servicio: Entre 16° y 18° C.
Enólogo: Alejandro Wedeles
Potencial de Guarda: Hasta 8 años.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875
| HERENCIA VIVA