EL PACTO

·PALABRA DE HONOR·

He aquí nuestra palabra empeñada por las manos de nuestros enólogos, quienes honran la tierra fértil que hizo un trato con nuestras vides hace más de 150 años.

El sol y la tierra son testigos. Hoy renovamos nuestro pacto: mantener vigente nuestra herencia entregándote el testimonio de este acuerdo.

AGREEMENT N°1 | *RESPETAR NUESTRO ORIGEN*

VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen de nuestro campo en Totihue, ubicado en el sector andino del Valle del Cachapoal. Sus parras crecen en sectores de origen aluvial y coluvial. Los primeros entregan taninos finos, redondos y elegantes. En tanto los segundos, de piedras angulares y con mayor contenido de arcilla, aportan una deliciosa y vivaz expresión de frutos rojos y una gran estructura al vino.

NOTAS DE VENDIMIA

En el Valle de Cachapoal, la temporada de crecimiento 2022 fue cercana a un año normal. Fue un año seco, aunque el invierno tuvo más lluvias que el año anterior y una buena acumulación de nieve en los Andes. La mayor disponibilidad de agua favoreció una brotación y floración uniformes, lo que permitió que las uvas de Cabernet Sauvignon disfrutaran de un período de maduración largo y equilibrado.

MARIDAJE

Carnes de cerdo o de vacuno a la parrilla o guisadas en largas cocciones, terrinas, quiche Lorraine, quesos de guarda.

VINIFICACIÓN

Luego de ser cosechadas artesanalmente, los diversos lotes de uvas se vinificaron por separado en estanques de acero inoxidable usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Se llevaron a cabo maceraciones cortas a fin de obtener una extracción suave de color y taninos, privilegiando el frescor y la expresión de la fruta. Una vez terminada la fermentación, el vino se trasegó a fudres de 5.000 litros y a barricas de roble francés, donde realizó la fermentación maloláctica. Tuvo una guarda de 12 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

De denso y oscuro color granate con ribetes rubíes, este vino despliega en la nariz una notable nitidez y una gran complejidad de aromas. Destacan frutos rojos como cerezas y frambuesas, algo de regaliz y suaves matices de hojas de tabaco. De buen peso en boca, sus taninos son largos y de muy buena estructura, lo que le augura un gran potencial de guarda. Con una gentil acidez, su expresión frutal recuerda a ciruelas y cerezas, y su final es suavemente herbáceo. Un vino persistente y muy gastronómico.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2022.
D. O.: Valle de Cachapoal.
Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 14% vol.
pH: 3,41
Azúcar residual: 3,90 g/l.
Temperatura de servicio: 16° a 18° C.
Enólogo: Andrés Caballero / Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875 | HERENCIA VIVA