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°3 | *DESAFIAR EL TERROIR*

VIÑEDO

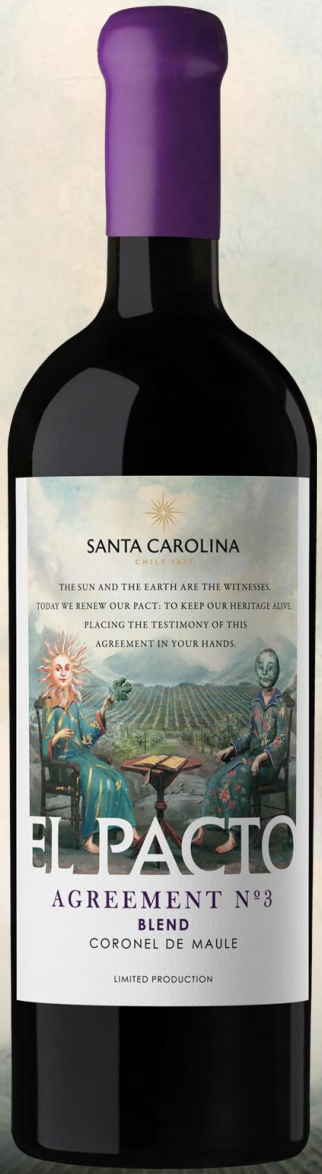
En Coronel de Maule, nuestros cuarteles de variedades italianas, parte del emblemático proyecto Bloque Herencia de Santa Carolina, están plantados sobre la vertiente oriental de la Cordillera de la Costa, en suelos compuestos por granitos muy antiguos, gran cantidad de cuarzo blanco y rosado, y sectores de origen volcánico. De baja fertilidad y pobres en materia orgánica, estos son muy permeables y entregan una excelente estructura para que las raíces exploren en profundidad.

NOTAS DE VENDIMIA

En Cauquenes, la temporada de crecimiento 2021-2022 estuvo marcada por condiciones moderadas, típicas de la región. Aunque las lluvias invernales fueron inferiores al promedio, proporcionaron la humedad suficiente para un brote y una floración oportunos. La primavera trajo un clima cálido y estable, favoreciendo un desarrollo parejo de las vides. El verano presentó temperaturas moderadas y precipitaciones mínimas, lo que permitió obtener uvas sanas y un proceso de maduración equilibrado. La cosecha 2022 entregó fruta de alta calidad, con excelente acidez y concentración, dando como resultado vinos frescos, bien estructurados, que expresan el carácter único del terroir de Cauquenes

MARIDAJE

Un vino para acompañar diversas pastas, como lasagna, ravioli o spaghetti con salsa bolognesa. También carnes y embutidos a la parrilla.



VINIFICACIÓN

Las uvas de las tres variedades que componen este vino se cosecharon artesanalmente y se vinificaron por separado en barricas abiertas, usando pisoneos suaves para favorecer una extracción controlada. Los vinos se guardaron por separado en barricas previamente usadas, en contenedores pequeños de 45 litros -tipo damajuanas-, y en barricas de acero inoxidable con el fin de preservar su tensión y expresión frutal. El ensamblaje final se definió antes de ser embotellado. Guarda de 12 meses en barricas de roble francés de múltiples usos para lograr una mínima intervención de la madera en el vino.

NOTAS DE CATA

De profundo color granate con un ribete rubí, este vino ya muestra en nariz su sello mediterráneo, con aromas de frescos de frutos rojos, suaves notas de hierbas aromáticas y de madera, además de toques florales y de regaliz. En boca entrega una atractiva suavidad inicial que da paso a una gran estructura de taninos con agarre, los que se prolongan junto a una jugosa acidez. Presenta una deliciosa mezcla de sabores de frutos rojos, tabaco rubio, ciruelas y algo de hierbas secas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2022.
D. O.: Coronel de Maule.
Composición: 45% Barbera, 35% Sangiovese, 20% Corvina.
Alcohol: 13,5% vol.
pH: 3,41
Azúcar residual: 2,44 g/l.
Temperatura de servicio: 14° a 16° C.
Enólogo: Andrés Caballero / Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875 | HERENCIA VIVA