

Santa Carolina Barrica Selection Cabernet Sauvignon

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 100% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: Valle del Maipo – Chile.

Vinificación: El proceso de fermentación alcohólica se efectúa con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas (28° C) en tanques de acero inoxidable. La maceración post-fermentativa se desarrolla durante 20 días a una temperatura de 22° C – 25° C, y con un estricto seguimiento a través de degustaciones. Se realiza fermentación maloláctica entre los 18° C a 20° C por 7 días. Su proceso de guarda ocurre en barricas de roble francés de 1 y 2 años de uso durante 12 meses. Después el vino reposa durante 6 meses en botella antes de ser lanzado al mercado.

Notas de Cata: Intenso color rubí. Aromas a ciruela, guindas y casis con toques de After Night. En boca, buen cuerpo, balanceado de estructura media con taninos elegantes de grano fino. De sabor complejo y persistente.

Temperatura de servicio: Servir a 18° C.

Decantación: Decantar 45 minutos antes de servir.

Grado Alcohólico: 14° G.L.

Potencial de Guarda: En óptimas condiciones de guarda.

Gastronomía: Ideal para acompañar carnes rojas con salsas aliñadas y quesos maduros.



SANTA CAROLINA

CHILE 1875

