

Santa Carolina Cinco Estrellas Cabernet Sauvignon

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 100% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: Valle del Maipo – Chile.

Vinificación: Agricultura de precisión: los lotes se identifican y se manipulan según el tipo de suelo, la variedad, clon y la edad de las vides. La cosecha y la vinificación siguen los mismos criterios. Uvas cosechadas a mano. 5 días de maceración en frío. Hasta 30 días de maceración total. Fermentación tradicional, levaduras seleccionadas. 50% de fermentación maloláctica en barricas, 50% de fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable. 12 meses de envejecimiento en barricas de roble francés.

Notas de Cata: De intenso color rojo rubí. Aromas a ciruela, guinda y casis con toques de After Eight. En boca, buen cuerpo, balanceado de estructura media con taninos elegantes de grano fino. Sabor complejo y persistente.

Temperatura de servicio: Servir a 18° C.

Decantación: Decantar 45 minutos antes de servir.

Grado Alcohólico: 14° G.L.

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



SANTA CAROLINA
CHILE 1875

