



SANTA CAROLINA

CHILE 1875



Santa Carolina Cinco Estrellas Merlot

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 100% Merlot.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Vinificación: El mosto es fermentado con levaduras seleccionadas a una temperatura de 28° C en tanques de acero inoxidable durante 7 días. Se realizó maceración post-fermentativa a 22° C durante 13 días. La fermentación maloláctica se realiza a 20° C en forma espontánea. El vino es sometido a guarda en barricas de roble francés nuevas y de 1 año de uso durante 14 meses. Finalmente, es embotellado y reposa durante 6 meses antes de ser lanzado al mercado.

Notas de Cata: Posee un color rojo rubí violáceo. Sus aromas frutales a berries maduros se mezclan perfectamente con las notas dulces a toffee, canela y coco que aporta la madera. Al paladar es un vino de gran cuerpo, estructurado, con taninos suaves y redondos, constituyendo un vino complejo y de prolongado final.

Temperatura de servicio: Servir a 18° C.

Decantación: Decantar 45 minutos antes de servir.

Grado Alcohólico: 13.5° G.L.

Gastronomía: Ideal para acompañar pastas, carnes rojas y blancas con salsas, y quesos maduros. En épocas navideñas, armoniza muy bien con el pavo relleno y hallacas.