

Santa Carolina Coupage Tinto

Capacidad: 0,750 L y 0,375

Varietal de Uvas: Selección de uvas del Valle Central.

Denominación de Origen: Valle Central - Chile.

Vinificación: Cosecha manual o mecánica. Fermentación tradicional con levaduras seleccionadas y en condiciones de temperatura controlada a fin de preservar la frescura de aromas y sabores. Maceración post-fermentativa durante 5 a 14 días. La crianza se realiza en barricas de roble francés y americano y se aplica micro oxigenación a algunos lotes. La mezcla final se estabiliza por frío y se filtra antes del embotellado.

Notas de Cata: Color rojo rubí brillante. Posee aromas a frutos rojos madurados acompañados por notas especiadas y un leve toque de dulzor aportado por la vainilla y el tostado de la madera. Vino con buena estructura en boca, taninos maduros y sedosos y final persistente.

Temperatura de servicio: Servir a 16° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 12.5° G.L.

Gastronomía: Ideal para acompañar pastas, carnes rojas, cerdo, aves de caza y quesos maduros.



SANTA CAROLINA
CHILE 1875

