



SANTA CAROLINA

CHILE 1875



Santa Carolina Espumoso Brut

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 100% Chardonnay.

Denominación de Origen: Valle Central – Chile.

Vinificación: Las uvas son cosechadas manualmente y prensadas con el racimo entero. Luego el mosto es fermentado a baja temperatura. Posteriormente, se hace la elaboración del vino espumoso de acuerdo al Método Charmat.

Notas de Cata: De color amarillo pálido brillante y toques verdosos. Aromas a frutas cítricas como limas frescas. En boca tiene cuerpo medio y seco, con textura cremosa y un final complejo con nueces y cítricos.

Temperatura de servicio: Servir entre 6° C y 8° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 11.5° G.L.

Gastronomía: Es ideal para aperitivos, pescados, mariscos, carnes blancas, postres. fresas y frutas secas. Para celebrar o simplemente para acompañar una agradable conversación.