

Santa Carolina Espumoso Demi-Sec

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: Color amarillo pálido y brillante. Aromas: la acidez y cremosidad perfectamente balanceadas integran la fruta fresca y llevan los sentidos hacia manzanas ácidas, aroma del kiwi y un toque de caramelo. En boca, cuerpo medio y final dulce y persistente.

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

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 11.5° G.L.

Gastronomía: Armoniza muy bien con la Hallaca, pan de jamón, ensalada de gallina y pavo relleno. Ideal con postres cítricos.


SANTA CAROLINA
CHILE 1875

