

Santa Carolina Espumoso Rosé Brut

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 70% Cabernet Sauvignon y 30% Syrah.

Denominación de Origen: Valle Central – Chile.

Vinificación: El mosto es fermentado en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 10° C y 12° C durante 20 días para capturar los sabores frutales y florales de la variedad. La maceración prefermentativa se realiza a temperaturas de 8° C. Una segunda fermentación se lleva a cabo en tanques especiales, donde el contacto con la levadura permite que el Brut desarrolle las cualidades que lo caracterizan.

Notas de Cata: De color rosa pálido. Aromas de notas florales delicadas y aromas de bayas. En boca, vibrante y fresco, la fruta delicada gana fuerza con las burbujas. Tiene un final elegante.

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

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 13° G.L.

Gastronomía: Ideal como aperitivo o acompañamiento de postres. Para celebraciones o simplemente acompañar una buena conversación.



SANTA CAROLINA

CHILE 1875

