

# Santa Carolina Estrellas Carmenère

**Capacidad:** 0,750 L.

**Varietal de Uvas:** 100% Carmenère.

**Denominación de Origen:** Valle del Rapel – Chile.

**Vinificación:** El mosto es fermentado a temperaturas entre los 28° C y 30° C en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas durante 5 días. Las maceraciones post-fermentativas se extienden durante 10 días a 25° C. La fermentación maloláctica ocurre espontáneamente a 20° C. No tiene guarda en barrica, lo que permite mantener las características esenciales de este vino: joven y frutal.

**Notas de Cata:** De color fucsia profundo. Aromas a notas de arándanos y moras, con notas especiadas. En boca, taninos sedosos, notas de grosellas rojas y agradable final.

**Temperatura de servicio:** Servir entre 16° C y 18° C.

**Decantación:** No es necesaria.

**Grado Alcohólico:** 13.5° G.L.

**Gastronomía:** Ideal para acompañar carnes rojas, quesos, pastas con salsa de tomate y platos bien condimentados en general.



SANTA CAROLINA

CHILE 1875

