

Santa Carolina Estrellas Sauvignon Blanc

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 100% Sauvignon Blanc.

Denominación de Origen: Valle del Rapel – Chile.

Vinificación: La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 10° C y 12° C durante 20 días. Las maceraciones pre-fermentativas ocurren a temperaturas de 8°C durante 6 horas. El vino es embotellado joven para preservar la potencia aromática que posee. Fue estabilizado en frío.

Notas de Cata: De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas de melón y piña con notas cítricas de lima y toronja. En boca, suave y afrutado, con cuerpo medio y acidez equilibrada.

Temperatura de servicio: Servir entre 8° C y 12° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 13° G.L.

Gastronomía: Ideal como aperitivo, para acompañar pescados, carnes blancas, pastas con salsa bechamel y pizzas.



SANTA CAROLINA
CHILE 1875

