



SANTA CAROLINA

CHILE 1875



## Santa Carolina Premio Blanco

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: Mezclas de variedades viníferas blancas.

Denominación de Origen: Valle Central – Chile.

Vinificación: El mosto fue fermentado en tanques de acero inoxidable, de 60 mil litros, a temperaturas entre los 10° C y 12° C durante 15 días para capturar los sabores frutales y florales de la variedad. El prensado fue suave, en prensa neumática, mientras que su estabilización se realizó por frío. Todo el proceso fue orientado a preservar sus aromas naturales.

Notas de Cata: De un color amarillo oro pálido brillante. Sus aromas son intensos predominando los aromas a frutas tropicales y florales, que se mezclan con suaves notas cítricas, especialmente toronja rosada. En boca es un vino frutoso, con toques dulces y una acidez balanceada.

Servir a 10° C.

Grado Alcohólico: 12.5° G.L.

Gastronomía: Ideal como aperitivo y para acompañar ensaladas, pescados y mariscos.