

Santa Carolina Premio Tinto

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: Mezclas de variedades viníferas tintas.

Denominación de Origen: Valle Central – Chile.

Vinificación: El mosto es fermentado a temperaturas de 30° C en tanques de acero inoxidable, de 60 mil litros, con levaduras seleccionadas y con una duración de 7 días. Se realiza un prensado suave con prensa neumática y se estabiliza por frío.

Notas de Cata: De un color rojo rubí. Sus aromas dulces recuerdan a frutos rojos maduros, con notas a caramelo y mermeladas. En boca, es un vino suave, con notas dulces, de cuerpo ligero, amable y fácil de beber.

Temperatura de servicio: Servir a 16° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 13° G.L.

Gastronomía: Ideal para acompañar platos de pastas, carnes rojas y quesos.



SANTA CAROLINA

CHILE 1875

