



SANTA CAROLINA

CHILE 1875

Santa Carolina Reserva Cabernet Sauvignon

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 100% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua – Chile.

Vinificación: Uvas cosechadas a mano. Maceración en frío. Fermentación tradicional a temperaturas controladas (28° C) en estanques de cemento. 10% experimenta maceración posterior a la fermentación. 40% experimenta fermentación maloláctica en barricas de roble francés. La mezcla se envejece durante 8 meses en barricas de roble americano y francés, y, un año después, es embotellada.

Notas de Cata: De color violeta profundo y voluptuoso. Aromas con notas clásicas de cassis fresco con toques de cacao. Paladar: una pizca de acidez para balancear su cuerpo fuerte y sus taninos pesados.

Temperatura de servicio: Servir a 18° C.

Decantación: Decantar 15 minutos antes de servir.

Grado Alcohólico: 13.5° G.L

Gastronomía: Carne a fuego lento, cebollas acarameladas, cordero asado. Carnes a la parrilla, quesos madurados.

