

# Santa Carolina Reserva Carmenère

**Capacidad:** 0,750 L.

**Varietal de Uvas:** 100% Carmenère.

**Denominación de Origen:** Valle del Rapel – 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 fucsia oscuro. Aromas con notas de ciruelas y hojas de laurel, moras y pasas rojas con especias. En boca, pronunciado y taninos sedosos, notas de pasas rojas con especias que persisten al final.

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

**Decantación:** Decantar 15 minutos antes de servir.

**Grado Alcohólico:** 14° G.L.

**Gastronomía:** Ideal para acompañar curry indio, pollo tandoori y carne salteada con especias. Platos bien condimentados en general.



SANTA CAROLINA

CHILE 1875

