

Santa Carolina Reserva de Familia Carmenère

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 100% Carmenère.

Denominación de Origen: Valle del Rapel – Chile.

Vinificación: El proceso de fermentación del mosto se realiza con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas 28° C - 30° C en tanques de acero inoxidable. Las maceraciones post-fermentativas se desarrollan a 25° C durante 20 días con los orujos. Se somete a fermentación maloláctica en barricas. Su proceso de guarda se desarrolla en barricas de roble francés durante 12 meses, 20% de ellas nuevas y el resto con 1-2 años de uso.

Notas de Cata: De color rubí oscuro. Aromas a minerales, toque de hierbas, especias, arándanos y ciruelas. En boca, suave, maduro, gradual y concentrado.

Temperatura de servicio: Servir entre 18° C y 20° C.

Decantación: Decantar 1 hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 14.5 G.L.

Gastronomía: Ideal para acompañar curry de cordero, costillas de cordero con romero y ajo. Va bien con platos bien condimentados en general.



SANTA CAROLINA
CHILE 1875

