



SANTA CAROLINA
CHILE 1875



Santa Carolina Reserva Merlot

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 100% Merlot.

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, uno año después, es embotellada.

Notas de Cata: De color violeta joven y profundo. Aromas: frutos negros maduros, moras y especias exóticas como canela y nuez moscada. Paladar: cuerpo medio, taninos suaves con final persistente.

Temperatura de servicio: Servir a 18° C.

Decantación: Decantar 15 minutos antes de servir.

Grado Alcohólico: 14.1° G.L.

Gastronomía: Verduras asadas a la mediterránea, lasagna o pastel de carne, quesos madurados, pastas con salsa de tomate, pastas bologna. Asado negro. Va bien con la cocina típica venezolana en general.