



SANTA CAROLINA

CHILE 1875



Santa Carolina Reserva de Familia Cabernet Sauvignon

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 100% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: Valle del Maipo.

Vinificación: Uvas cosechadas a mano en los cuarteles 3 y 8 del Fundo El Olmo en la zona de Mariscal el 15 de abril de 2011. Rendimiento de 6 toneladas por hectárea. Tabla de clasificación doble (racimos y bayas). 7 días de maceración en frío. Máximo de 40 días para maceración post-fermentada. Fermentación tradicional, levaduras seleccionadas. 15 meses de envejecimiento en barricas, 6 meses de envejecimiento en la botella antes de su distribución.

Notas de Cata: De un bello color guinda. Notas clásicas de cassis, higo, cedro, chocolate bitter y notas de cuero. Vino complejo con gran concentración de frutas en boca y estructura tánica de grano fino. Se perciben varias capas que comienzan con frutos rojos y terminan con notas de chocolate bitter.

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

Decantación: Decantar 1 hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 14° G.L.

Gastronomía: Complementa maravillosamente con comidas tales como aves de caza y carnes sazonadas de vacuno y cordero. Excelente con un bife con cebolla salteada y cordero asado. Bien con quesos madurados.