



SANTA CAROLINA

CHILE 1875



## Santa Carolina Varietal Cabernet Sauvignon

**Capacidad:** 0,750 L.

**Varietal de Uvas:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Denominación de Origen:** Valle del Rapel – Chile.

**Vinificación:** La fermentación alcohólica se realiza entre los 28° C a 30° C en tanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas y con una duración de 5 días. La maceración se realiza bajo condiciones de temperatura controlada mientras que el prensado es neumático. No tiene guarda en barrica, lo que permite mantener las características esenciales de este vino: joven y frutal.

**Notas de Cata:** De color rojo rubí profundo. Aromas a moras, grosellas negras y chocolate. En boca, armonioso, equilibrado, buen cuerpo y sabor persistente.

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

**Decantación:** No es necesaria.

**Grado Alcohólico:** 13.5°G.L.

**Gastronomía:** Ideal para acompañar chuletas de cordero o un bistec. Carnes a la parrilla. Quesos madurados.