

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

