

<http://menuespecial.com.br/vinho-de-sobremesa-chileno-santa-carolina-late-harvest.html> (foto)

<http://www.velhomundo.com.br/p/292/Late+Harvest+-+Santa+Carolina> (texto)



Santa Carolina - Late Harvest

Uva: 50% Sauvignon Blanc e 50% Semillion

Tipo de Vinho: Sobremesa

Tipo de Corte: Bivarietal

Gradação Alcoólica: 13%

Garrafa: 500ml

País: Chile

Região: Vale de Casablanca

Produtor: Santa Carolina

Safra: 2007

Degustação

De um dourado intenso, tem fino aroma de mel, combinando com damasco seco e laranja. Tem uma textura doce e mesclada com suaves notas de baunilha, coco e caramelo. Bem balanceado, tem grande duração na boca. Com cinco anos de envelhecimento atinge seu ponto ideal.

Harmonização

Como aperitivo ou com pratos doces ou amargos e queijos fortes.

Região Produtora

As uvas são provenientes de dez vinhedos em diferentes regiões de Casablanca, que dão origem a vinhos refinados e complexos, desde a primeira safra em 2006 já considerados entre os melhores da região. Os vinhedos se encontram entre 250 e 320 de altitude, são de topografia plana com solos franco-argilosos e franco-arenosos. A densidade fica entre 3.800 e 4.200 plantas por hectare, a irrigação é feita por gotejamento com 2 gotejos por planta de 2 litros por hora cada. A colheita é feita à mão em caixas de 12 quilos entre março e abril, conforme degustação de amostras das parcelas.

PRÊMIOS:

Late Harvest 1999

Hyatt Catador Wine Awards 2002 Chile - Gold Medal

DESTAQUES:

Santa Carolina Late Harvest Sauvignon Blanc 2006

Revista Gula Nº 181 Novembro 2007 – Coluna “Branco e Tinto - Degustação”

Para encerrar a festa

Doces, suaves e ricos Late Harvest, elaborados na América do Sul, que acompanham frutas e sobremesas da ceia natalina.

Os vinhos Late Harvest, denominados em português de colheita tardia, constituem uma pedida

certa para abrilhantar as mesas do Natal. Doces, suaves, ricos, apetitosos, com boa vivacidade e frescor, exibem uma infinidade de aromas e sabores que se harmonizam com as frutas secas e sobremesas da festa comemorativa do nascimento de Jesus.

...Para esta edição de Natal de GULA, escolhemos os vinhos de colheita tardia produzidos na América do Sul e disponíveis no mercado brasileiro. São agradáveis, com boa tipicidade, macios e, sobretudo, de custo acessível. Amigáveis e concentrados, enfrentam bem os gostos diversificados e as combinações com as mais variadas guloseimas natalinas. Suaves e casuais, são bons de beber continuamente, enquanto afluem noite adentro a festa e a conversa. A diversidade era expressiva. Ia dos matizes das cores aos aromas, sabores e qualidade, como o leitor poderá verificar nas notas de provas. Cada produtor tem suas castas e cortes preferidos. Há alguns com uvas Sémillion e Sauvignon Blanc, as clássicas para esse tipo de vinho, o chamado corte bordalês. Como também existem com Torrontés, Gewürztraminer, Riesling, Chardonnay, Viognier e Moscatel de Alexandria.

...Devem ser servidos bem refrescados, entre 5°C para os mais ricos (doces) e 9°C para os mais secos e finos.

Santa Carolina Late Harvest Sauvignon Blanc 2006: Valle de Casablanca Chile

Cor citrina-clara. Aromas reticentes, leve floral. Limpo, alguma fruta, bom equilíbrio entre riqueza (doçura) e acidez, sem defeitos.

Avaliação: 3 estrelas

Late Harvest 2005

Revista Gula (Agosto) - Edição Especial: Guia de Vinhos 2007

A maior degustação anual do Brasil

Espumantes, rosés, verdes, e sobremesa

BC – Boa Compra. Adequado e distinto em sua faixa

Jantar ABS/PR, no Restaurante DOP, em 13/11/2012.