

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

Estrellas



Santa Carolina presenta "Estrellas" su renovada línea de vinos jóvenes, fieles a su cepaje y consistentes en su calidad. Exponentes del Valle del Rapel uno de los mejores terroirs de la zona central de Chile donde la proliferación de microclimas permite el cultivo de una gran variedad de cepas.

CABERNET SAUVIGNON

Valles y Viñedos

La línea Varietales de Santa Carolina proviene del Valle de Rapel, un sector con una larga tradición vitivinícola. El valle se caracteriza por sus estaciones claramente definidas, con inviernos frescos y lluviosos y veranos cálidos, con altas temperaturas de día que se moderan con noches frescas. Las uvas maduran por completo gracias a su excelente exposición al sol, veranos largos y la ausencia de lluvia al momento de la cosecha.

Vinificación

- Uva cosechada a máquina durante noches frescas.
- Maceración en frío con prensa para evitar la oxidación
- Fermentado con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas.
- Maceración posterior a la fermentación.
- Contacto con madera.
- El vino se guarda en estantes de acero inoxidable hasta que es embotellado.

Nota de cata

Color: rubí oscuro.

Aromas: moras, pasas negras, chocolate.

Paladar: armonioso, bien balanceado, buen cuerpo, sabor persistente.

Sugerencias de maridaje

Entrecot, costillas de cordero.

Servir a 18° C / 64° F

Potencial de envejecimiento

Listo para beber

Información Técnica

Varietal: Cabernet Sauvignon

Denominación: D.O. Valle del Rapel

Enólogo: Iván Martinovic

www.santacarolina.cl

Safrá 2015. Almoço Dia dos Pais em 12/08/2018. Restaurante Bela Vista.