

SANTA CAROLINA
CHILE 1873

RESERVA *de*
FAMILIA



“Reserva de Familia” son vinos que buscan elegancia y complejidad, concentración y tipicidad. 135 años de tradición y herencia en un vino exclusivo y refinado.

CHARDONNAY 2011

Denominación: *Valle de Casablanca*

Los suelos son graníticos de profundidad variable y descansan sobre una roca madre fracturada que permite que las raíces exploren todo su perfil. Las temperaturas templadas de Casablanca durante la temporada de crecimiento y la presencia constante de neblina matinal permiten una maduración lenta y una mayor concentración en la fruta. Estas condiciones son ideales para cepas blancas como Sauvignon Blanc y Chardonnay.

Vinificación

- El 90% de la fruta para este Chardonnay crece en el Valle de Casablanca. El 10% restante proviene del Valle de Limari.
- Uso de tanques de madera con capacidad para 500 litros.
- 100% de fermentación en barricas de roble francés. Luego de este proceso vienen 12 meses de trabajo con borras para dar textura y complejidad al vino.
- 6 meses de envejecimiento en botella antes de su distribución.

Nota de cata

Color: amarillo dorado profundo y brillante.

Aromas: tropicales con notas de durazno, chirimoya, higos blancos y piña.

Paladar: en boca tiene una estructura cremosa de entrada dulce. Redondo en boca y con toques de mineralidad tiene un final fresco y persistente.

Potencial de Guarda

Entre 6 a 8 años.

Maridaje

Ideal para acompañar albacora asada, escalopos dorados, sopa de almejas. Servir a una temperatura de 12° C.

Enólogos: Alejandro Wedeles