

Santa Carolina está orgullosa de presentar su renovada Línea Reserva Estate con vinos que nacen en los viñedos de los mejores valles vitivinícolas de Chile. Prueba la tipicidad y elegancia del terroir... Prueba lo mejor de Chile.



Pinot Noir

Valles y Viñedos

Nuestro Reserva Pinot Noir proviene del Valle de Casablanca, uno de los valles más jóvenes en la historia vitivinícola de Chile, aunque uno de los más desarrollados. La proximidad de Casablanca con el Océano Pacífico trae neblinas por las mañanas y brisas refrescantes en las tardes que moderan las temperaturas y la humedad del valle. El clima combinado con suelos graníticos promueve un prolongado período de maduración con bajas producciones y nos permite producir un ejemplo de Pinot Noir, distintivo y de primera calidad.

Vinificación

- Uvas cosechadas a mano.
- 25 % se fermenta en estanques abiertos, el resto, en estanques de acero inoxidable.
- Maceración posterior a la fermentación
- 10% de la mezcla envejece en barricas
- 40 % experimenta fermentación maloláctica en barricas de roble francés
- La mezcla se envejece durante 6 meses en barricas de roble americano y francés y un año después, la mezcla es embotellada.

Nota de cata

Color: rojo con tonos granate

Aromas: frutillas y pasas rojas con notas de regaliz.

Paladar: cuerpo medio y estructura balanceada de acidez suave y taninos livianos.

Sugerencias de maridaje

Ensalada con roast beef o atún dorado a fuego

Servir a temperaturas de 16°C (60°F)

Potencial de envejecimiento

Hasta 3 años.

Enólogo: Alejandro Wedeles