

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Santa Carolina - Vistana Cabernet Sauvignon Merlot

Appellation: CENTRAL VALLEY

Cépage: Cabernet Sauvignon/Merlot

Région : Le Chili

Vinification: Vendange manuelle Macération et fermentation en cuves inox, avec sélection de levures. Pressurage lent avec pressoirs traditionnels Elevage, Assemblage, filtration, puis embouteillage et stockage Ce vin est élaboré pour être prêt à consommer dès la mise en marché.

Dégustation : Couleur rouge brillant Nez très ouvert, de fruits rouges d'été, framboises et prunes. En bouche, c'est un vin très fruité, et des tannins élégants, sans acidité ni goûts herbacés. La fin de bouche est souple.

Accords : Idéal pour les viandes rouges avec sauces épicées et fromages affinés.

Producteur : C'est en 1875 que commença l'histoire de la vigne à Santa Carolina. Ce nom lui fut donné par Don Luis Pereira son fondateur, en hommage à sa femme Doña Carolina Iñiguez. C'est ainsi que débuta pour le Chile une longue tradition viticole. Elle a toujours aujourd'hui ses installations de vinification au centre de la ville de Santiago de Chile. Ses bâtiments sont classés monument historique national. Don Luis fût conseillé par un œnologue français, Germain Bachelet, pour la mise en route de l'exploitation. Ce dernier sélectionna les meilleurs cépages et les importa au Chili pour la plantation du nouveau vignoble. Ces plants furent introduits dans la région centrale du pays et n'ont jamais été touchés par le phylloxera. C'est à la fin du 19e siècle que se firent les premières vendanges. Aujourd'hui, les vignobles de Santa Carolina s'étendent sur plus de 2000 ha dans les 4 meilleures régions du Chili : Casablanca, Maipo, Lontué et Maule. Afin d'éviter le transport trop long des raisins, néfastes à la qualité du futur vin, Santa Carolina possède 4 sites de pressurage et vinification dans chaque région. Les vins après fermentations sont rapatriés à Santiago.