



*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.*

## MERLOT

### 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 estanques de acero inoxidable hasta que es embotellado.

### Nota de cata

**Color:** violeta rubí brillante.

**Aromas:** ciruelas y moras con un toque de especias y notas tostadas.

**Paladar:** suave, taninos dulces y un paladar sabroso con gran cuerpo.

### Sugerencias de maridaje

Pasta con embutidos, pollo a la parmesana.

Servir a 18° C / 64° F

### Potencial de envejecimiento

Listo para beber.

### Información Técnica

Variedad: Merlot

Denominación: D.O. Valle del Rapel

Enólogo: Iván Martinovic