

Land:	Chili
Naam:	Estrallas carmenère
Jaartal:	2016
Producent:	SANTA CAROLINA
Wijnkleur:	rood
Wijnstijl:	medium krachtig
Oorsprong:	DO Rapel Valley, Chili
Druivensoorten:	100% carmenère
Wijnstokken:	15 – 20 jaar
Pluk:	met de hand
Vinificatie:	traditioneel vergist in inox
Alcoholgehalte:	13%
Afsluiting:	schroefdop
Houdbaarheid:	3 jaar
Karafferen:	nee



Zakenman en visionair Mr. Luis Pereyra Cotapos besloot 125 jaar geleden zich in een groot wijnavontuur te storten. De naam Santa Carolina dankt zijn oorsprong aan zijn liefhebbende vrouw Mrs. Carolina Iñiguez Vicuña. In die tijd haalde Luis Pereyra Cotapos een groep van drie Franse professionelen onder leiding van de gekende oenoloog Germain Bachelet naar Chili om de basis te leggen van wat Santa Carolina nu is. De constante zoektocht naar kwaliteit zowel in de kelder als wijngaard maakt dat de wijnen van Santa Carolina over de hele wereld geliefd zijn. Gemaakt voor de consument. Elke wijngaard of perceel wordt individueel behandeld en verwerkt. Dit geeft de wijnmaker de kans om uit een erg rijk en gevarieerd smaken en geuren pallet de wijnen samen te stellen.

Diep rode robijn rode kleur. Fijne neus van blauwe en zwarte bessen met vleugje kruidigheid. Zachte aanzet met een rijk mondgevoel, erg soepele tannines en indrukken van rode bessen.

Deze medium krachtige wijn is bijzonder geschikt voor rood vlees bereidingen, fondue, barbecue, kaas en pasta.