



a pleasure for your senses ...

Land:	Chili
Naam:	Estrallas sauvignon blanc
Jaartal:	2017
Producent:	SANTA CAROLINA
Wijnkleur:	wit
Wijnstijl:	fris fruitig
Oorsprong:	DO Rapel valley, Chili
Druivensoorten:	100% sauvignon blanc
Wijnstokken:	15 – 20 jaar
Pluk:	met de hand
Vinificatie:	traditioneel vergist in inox cuves
Alcoholgehalte:	13%
Afsluiting:	schroefdop
Houdbaarheid:	2 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. De wijnen van Santa Carolina zijn gemaakt zonder ingrediënten van dierlijke afkomst.

Erg bleek van kleur met een prachtige schittering. Deze wijn heeft een overweldigende fruitneus van de sauvignon blanc met toetsen van peer en perzik en heerlijke aroma's van citrusvruchten. Een 'crispy' wijn met mooie ondersteuning van frisse zuren.

Deze fris fruitige witte wijn is easy drinking. Te genieten als aperitief, allerhande salades en fijne visgerechten en vegetarische maaltijden.