

CARMEN

SINCE 1850



2015

GOLD

CARMEN GOLD CABERNET SAUVIGNON 2015

VARIEDAD 100% Cabernet Sauvignon

ÁREA GEOGRÁFICA Valle del Maipo

COSECHA Y PRODUCCIÓN

Nuestro Carmen Gold 2015 proviene de dos bloques ubicados en las terrazas aluviales de nuestro viñedo de Alto Jahuel. Estas terrazas se formaron a partir de material volcánico que bajó a las áreas planas desde la Cordillera de los Andes por el río Maipo. Los suelos tienen un buen drenaje y una retención de agua ideal debido a la concentración de arcilla en el perfil del suelo que varía entre 8 y 12%. Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas antes de la molienda, la selección de bayas fue una parte clave de nuestro proceso de control de calidad. Las uvas molidas se maceraron en frío durante 5 días a 5°C, lo que garantiza la estabilidad del color y retiene los aromas primarios a frutas. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperaturas que oscilaron entre 25 y 28 ° C. Fue esencial un programa de extracción suave para obtener estructura, taninos firmes y fruta. El vino fue macerado después de la fermentación alcohólica por otros 15 días. El vino fue trasegado a barricas de roble francés de 2° y 3° uso donde se realizó la fermentación maloláctica de forma natural. El vino fue envejecido en barricas por un período de 24 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La cosecha 2015 fue temprana y pareja. Con una estación cálida y seca, en general, esta versión de nuestro Carmen Gold muestra un clásico Cabernet Sauvignon de Alto Jahuel. Una recolección temprana aseguró la preservación de la acidez de la fruta y las condiciones sanitarias excepcionales de nuestras uvas. Es un vino muy fresco, sutil y especiado. Los taninos perfectamente maduros y elegantes de este vino son un fiel reflejo del carácter único de las terrazas aluviales de donde provienen las uvas.

Alcohol : 14% Vol

Acidez total: 5.31 g/l

Azúcar residual: 2.08 g/l

pH: 3.5

ENVEJECIMIENTO 12-15 años.

