



CARMEN

FOUNDED IN 1850

GOLD RESERVE

A los pies de la Cordillera de Los Andes en el Valle del Maipo se encuentra nuestra parcela llamada "Carneros 288". Viñedos plantados en el año 1957, los cuales son cosechados y posteriormente seleccionados manualmente para dar origen finalmente a Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon; profundo, elegante y equilibrado. Gold Reserve muestra el compromiso de Carmen con la más alta calidad vitivinícola de Chile, pilar fundamental de nuestra filosofía.



CABERNET SAUVIGNON 2009

VARIEDAD	100% Cabernet Sauvignon
ÁREA GEOGRÁFICA	Valle del Maipo
ALCOHOL	14,2% Vol.
ACIDEZ TOTAL	6,66 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	3,49 g/l
PH	3,36

COSECHA Y PRODUCCIÓN

Las uvas de nuestro Gold Reserve fueron cosechadas a mano del viñedo Carneros 288, plantado en 1957 en las internacionalmente conocidas terrazas aluviales del Maipo Alto en Chile. Estas terrazas fueron formadas de material volcánico proveniente de la Cordillera de Los Andes y depositado en el valle por el río Maipo, originando un terroir único que otorga concentración y elegancia a nuestros vinos. Los suelos tienen buen drenaje y una excelente retención de humedad debido a que éste contiene de un 8-12 % de arcilla.

Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas antes de la molienda. Se realizó una selección individual de bayas, clave de nuestro proceso de control de calidad. Las uvas molidas fueron maceradas en frío durante 10 días a 5°C para estabilizar el color y mantener los aromas frutales primarios. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a 25-28 °C. Un programa de extracción suave fue esencial para obtener estructura, taninos firmes y fruta. Después de la fermentación alcohólica, el vino es macerado durante 5 días y luego trasegado a barricas nuevas de roble francés, donde se realizó la fermentación maloláctica en forma natural. Nuestro Gold Reserve fue envejecido durante 18 meses y luego embotellado sin filtrar para preservar su carácter y volumen. Después de embotellarse, el vino fue envejecido durante 12 meses antes de ser lanzado al mercado.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Nuestro Gold Reserve tiene un intenso color rojo rubí. La nariz es elegante y pura, con un carácter frutal limpio dominado por aromas a cassis, cedro y caja de cigarrillos. Notas a grafito y trufas negras le agregan otra dimensión al vino. Nuestro Gold Reserve ofrece una excelente combinación de frutas y complejos aromas que entregan elegancia y persistencia. El paladar es suave e intenso y revela la esencia del Maipo Alto. El vino tiene una textura cremosa, taninos equilibrados y un final persistente y largo. Es un vino que combina elegancia e intensidad. Vive el Alto Maipo mientras disfrutas cada copa!

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

12-15 años