



# CARMEN

FOUNDED IN 1850

## GOLD RESERVE

Our "Carneros 288" parcel lies in the Maipo Valley, in the foothills of the Andes Mountains. The grapes from these vineyards, planted in 1957, are carefully harvested and hand selected to finally produce Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon; deep, elegant and balanced.

Gold Reserve shows Carmen's commitment to Chile's highest viticulture quality, the fundamental pillar of our philosophy.

## CABERNET SAUVIGNON 2013

VARIETAL CONTENT	100% Cabernet Sauvignon
ÁREA GEOGRÁFICA	Valle del Maipo
ALCOHOL	14,5% Vol.
ACIDEZ TOTAL	5.25 g/l (Expressed in Sulfuric Acid)
AZÚCAR RESIDUAL	3,44 g/l
PH	3,55

### 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!

### 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.

### POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

12-15 años.

