

CARMEN

SINCE 1850

GOLD

Un vino clásico y elegante que refleja la esencia del terroir de Alto Maipo, mundialmente reconocido por dar origen a los mejores Cabernet Sauvignon de Chile, junto con la tradición y herencia enológica de Carmen.

••••• Cosecha 2018 •••••

La cosecha 2018 fue particularmente especial en Alto Jahuel, con condiciones ideales durante toda la temporada, buenas precipitaciones durante el invierno, temperaturas moderadas en primavera y luego un aumento de las temperaturas en diciembre. Esto, ayudó a uniformar la cosecha y permitió una pinta temprana y concentrada, para luego en enero bajar levemente y terminar la temporada con temperaturas más cálidas que la media.

Las precipitaciones fueron de 264 mm durante todo el año, en línea con el promedio histórico de los últimos 5 años. El patrón climático fue muy similar a un año clásico del Alto Maipo, alcanzando una suma de calor sólo 12 grados día por debajo del promedio. El resultado: uvas de un gran equilibrio, con buenos rendimientos y una calidad excepcional. Definitivamente un año para recordar.

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y llevadas a la bodega en pequeñas cajas de 12 Kg. Pasaron por una selección óptica antes de entrar en el tanque. La fermentación tuvo lugar en tanques de acero inoxidable a 23 ° -28 ° C (73 ° -82 ° F). El tiempo de maceración fue de 24 días. Las pieles fueron a una prensa vertical, utilizando diferentes presiones para obtener el vino de prensa, que luego se utilizó en la mezcla final. El vino fue envejecido en barricas de roble francés durante 24 meses, de los cuales el 30%, eran nuevas, la clarificación y la estabilización se realizaron naturalmente durante este período.

Varietades: 91% Cabernet Sauvignon 9% Cabernet Franc

Alcohol: 13,5 %Vol

Acidez Total: 5,73 g/l (expresado en ácido Tartárico)

pH: 3,63

Azúcar Residual: 1,7 g/l

“Nuestro Carmen Gold 2018 muestra un hermoso color rubí brillante con toques violáceos. En nariz tiene una entrada pura, con aromas de guindas, cassis y leves notas a violetas. En el paladar, aparece fruta roja fresca y moras, seguida de sutiles notas de hierbas y clavo de olor. Elegante, suave y de una profundidad única, este vino promete un gran potencial de envejecimiento y se encuentra entre las versiones de Carmen Gold más balanceadas que hemos logrado”.

Emily Faulconer, Enólogo

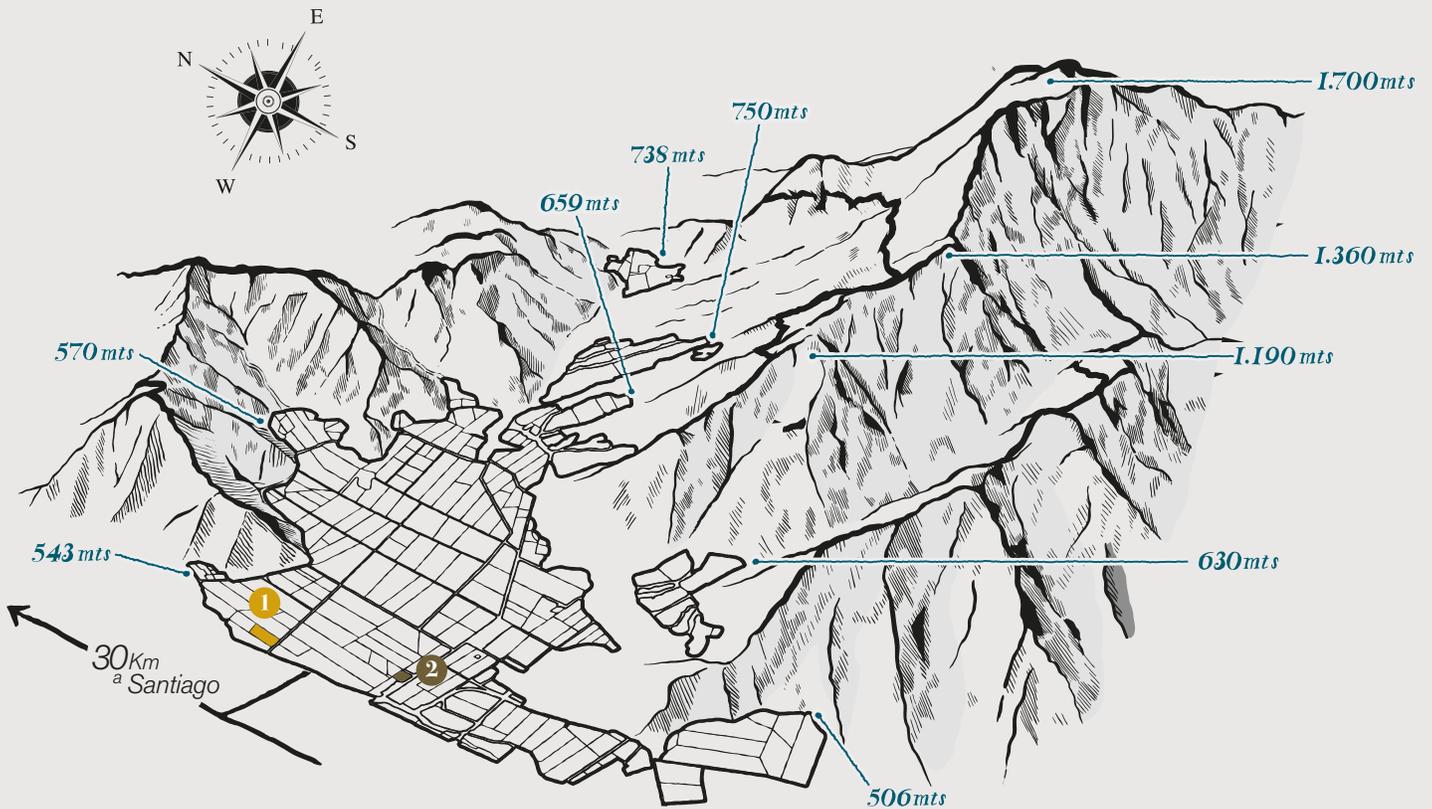
CARMEN
SINCE 1850



2018
GOLD
CABERNET SAUVIGNON
ALTO JAHUEL
D.O. VALLE DEL MAIPO
CHILE

..... *Alto Jahuel*
Viñedo

El viñedo se encuentra al sur de los suburbios de Santiago, a los pies de la cordillera de los Andes. Está a unos 5 a 6 kilómetros al sur del río Maipo en un área donde el relieve circundante está formado por altas colinas y pequeñas montañas, marcadas, con contornos angulares en lugar de redondeados. Se extiende a la salida de un valle con pendientes principalmente orientadas al oeste.



91% Cabernet Sauvignon
9% Cabernet Franc

1 Carneros 288

Cabernet Sauvignon, selección masal, sobre pie franco. Plantado en 1957.

Ubicado en el plano de origen aluvial en la zona oeste de la propiedad a 536 msnm. La pendiente es muy baja (<1%). El sustrato geológico está compuesto por material aluvial grueso, compuesto de piedras redondeadas, bolones y grava de rocas de origen volcánico y plutónico. El suelo superior es profundo, con muy poca pedregosidad (<1%) de textura arcillosa y arcillo- limosa.

2 San Rafael 315

Cabernet Sauvignon, selección masal, injertado sobre portainjerto 1108. Plantado en 2002.

Ubicado en el plano de origen aluvial en la zona oeste de la propiedad a 536 msnm. La pendiente es muy baja (<1%), con exposición hacia el sur. El sustrato geológico está compuesto por material aluvial grueso, compuesto de piedras redondeadas. Boulders y grava de rocas de origen volcánico y plutónico.

El suelo superior es profundo, con muy poca pedregosidad (<1%) de textura arcillosa y arcillo- limosa.