



CARMEN

SINCE 1850

GOLD

2020

Cosecha y Producción

La temporada 2019-2020 fue cálida y muy seca. La escasez de agua, producto de las bajas precipitaciones concentradas principalmente en invierno, produjo una reducción de un 20% en los rendimientos, los que técnicamente aumentan la calidad de la uva gracias a una mejor distribución, iluminación y ventilación de racimos, resultando en una maduración más uniforme. Estas condiciones adelantaron las fechas de cosecha considerablemente, en aproximadamente 2-3 semanas, entregando un vino que refleja lo mejor de 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.

Vinificación

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 20%, eran nuevas, la clarificación y la estabilización se realizaron naturalmente durante este período.

Área Geográfica: Valle del Maipo, Alto Jahuel

Variedades: 92% Cabernet Sauvignon - 6% Cabernet Franc - 2% Petit Verdot

Alcohol: 13,5 %Vol

Acidez Total: 5,55 g/l (expresado en ácido Tartárico)

pH: 3,59

Azúcar Residual: 1,97 g/l

“Nuestro Carmen Gold 2020 muestra un hermoso color rubí brillante con toques violáceos. En nariz tiene una entrada pura, con aromas de guindas, cacao, cassis y leves notas a violetas. En el paladar, aparece cassis fresco, seguido de sutiles notas de nuez moscada y clavo de olor. Junto a delicadas capas de sabores y taninos pulidos, es elegante, suave y con una profundidad única, que promete un gran potencial de envejecimiento”.

Emily Falconer, Enóloga.

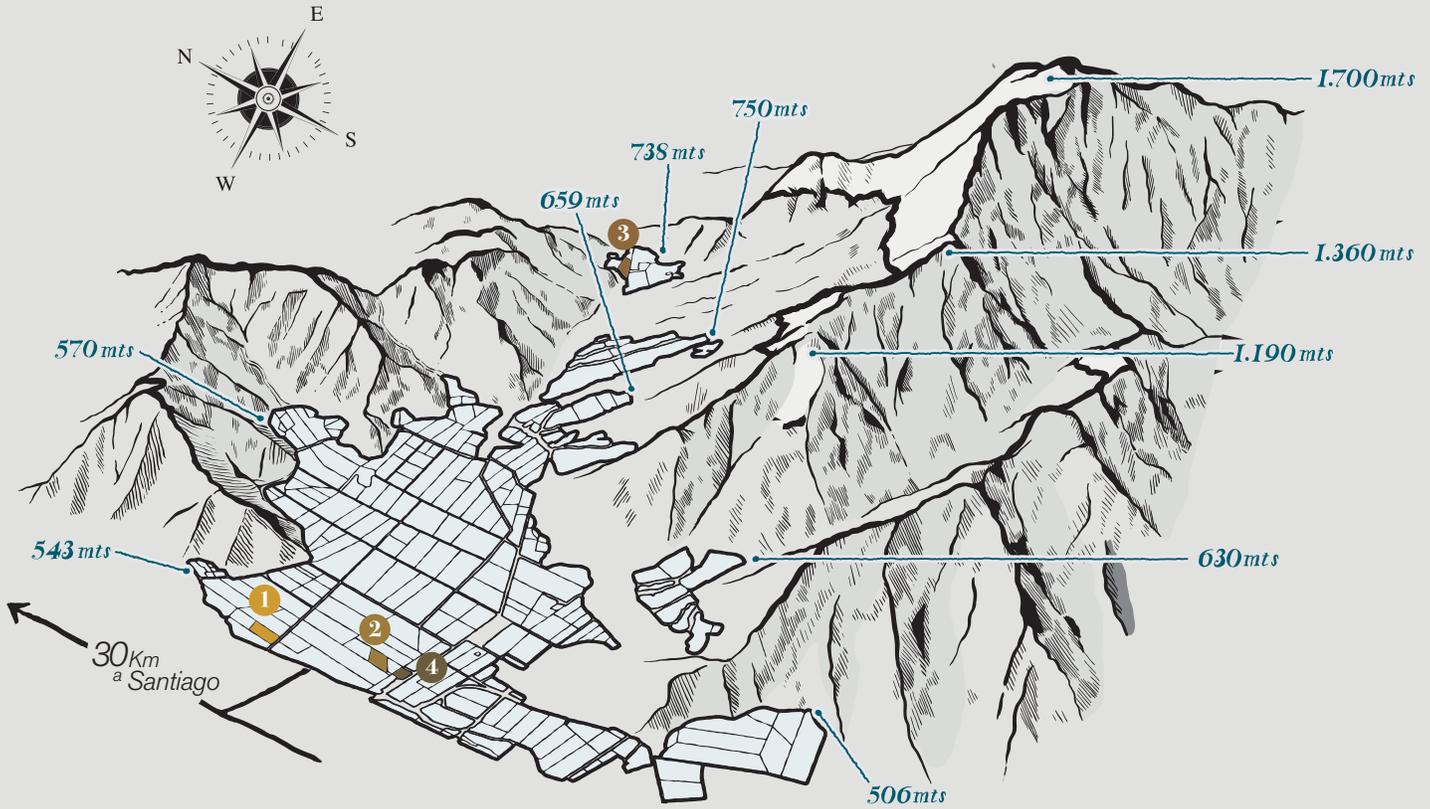
CARMEN
SINCE 1850



2020
GOLD
CABERNET SAUVIGNON
ALTO JAHUEL
D.O. VALLE DEL MAIPO
CHILE

..... Viñedo Alto Jahuel

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.



92% Cabernet Sauvignon
8% Cabernet Franc

1 Carneros 288

Cabernet Sauvignon, Selección, Pie Franco.
Plantado en 1957.

Gravas aluviales, formado por piedras redondas y gravillas de rocas volcánicas y plutónicas. El suelo es profundo, con pedregosidad media y textura arcillo limosa.

Altitud promedio: 536 | Exposición: N/A
Pendiente Promedio: Muy baja <2%

2 Carneros 612

Cabernet Franc, Clon Davis, pie franco.
Plantado en 2000.

Gravas aluviales, formado por piedras redondas y gravillas de rocas volcánicas y plutónicas. El suelo es profundo, con pedregosidad media y textura arcillo limosa.

Altitud promedio: 536 | Exposición: N/A
Pendiente Promedio: Muy baja <2%

3 Lo Arcaya 5

Cabernet Sauvignon, Clon 46, Portainjerto 101-14.
Plantado en 2008.

Cono coluvial, formado con pedregosidad moderada (20%) con piedras angulares. El suelo es grueso, con textura franco arcillosa.

Altitud promedio: 717 | Exposición: Surponiente
Pendiente Promedio: Moderada (6%)

4 San Rafael 315

Cabernet Sauvignon, Selección, Portainjerto 110R.
Plantado en 2002.

Gravas aluviales, formado por piedras redondas y gravillas de rocas volcánicas y plutónicas. El suelo es profundo, con baja pedregosidad (<1%) con textura arcillo limosa.

Altitud promedio: 536 | Exposición: N/A
Pendiente Promedio: Muy baja <2%