

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.



**CARMEN GOLD RESERVE
CABERNET SAUVIGNON 1997**

CONTENIDO VARIETAL:	100% Cabernet Sauvignon
ÁREA GEOGRÁFICA	Valle del Maipo
CONTENIDO ALCOHÓLICO:	14,4 %v/v
ACIDEZ TOTAL	3,58 g/l (expresado en ac. sulfúrico)
AZÚCAR RESIDUAL	2,38 g/l
PH	3,66

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí con alguna tonalidad de ladrillo, propio de su edad y evolución. En el aroma se determina un bouquet discreto, donde predomina el cassis, las cerezas negras, confituras, humo y mentol. Es muy clásico y elegante, con suaves tonos de madera perfectamente balanceados con la fruta. Al paladar destaca su carácter frutal, de textura suave, aterciopelada, buen cuerpo y estructura, con taninos abundantes y algo granulados en el final. Muy persistente.

COSECHA Y PRODUCCIÓN

1997 se define como un año seco y de potencia tánica. Las temperaturas moderadas al comienzo y un ascenso temprano de éstas durante el período de floración y pinta, favorecieron el equilibrio de la planta y la concentración en las bayas. Un verano seco determinó la acumulación rápida de azúcar y una maduración temprana de los taninos.

Las uvas provienen del cuartel Carneros 288. Fueron cosechadas a mano en Abril de 1997 y seleccionadas cuidadosamente antes de la molienda. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable, con un período de maceración total de 27 días. Las pieles fueron prensadas suavemente. La fermentación maloláctica ocurrió en forma espontánea. El 80% del volumen desarrolló su fermentación maloláctica en una cuba y el 20% restante lo hizo en barricas de roble francés. El vino envejeció en barricas de roble francés por un período de 17 meses. Luego, se embotelló y permaneció en guarda de 12 meses, previo a su lanzamiento al mercado.