

CARMEN

SINCE 1850

GOLD CABERNET SAUVIGNON 2017

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.
Área Geográfica: Valle del Maipo, Alto Jahuel.
Alcohol: 13,5 %Vol
Acidez Total: 5,27 g/l (expresado en ácido Tartárico).
Azúcar Residual: 2,18 g/l
PH: 3,56

COSECHA Y PRODUCCIÓN

La temporada 2017 comenzó con suelos que alcanzaron una buena acumulación de agua debido a una generosa lluvia de 364 mm, 100 mm más alta que el promedio histórico de Alto Jahuel. Fue un año temprano desde brotación, siendo ésta 10 días antes de un año promedio. Octubre fue más frío que el promedio, pero hacia noviembre las temperaturas comenzaron a subir, adelantando las fechas de floración. Los meses de verano tuvieron una suma de calor más alta que el promedio, con una pinta más corta y pareja. Fue una cosecha más pequeña de lo esperado; Esto sumado a las condiciones más cálidas dio como resultado una cosecha históricamente más temprana, que tuvo lugar durante la segunda semana de marzo.

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. Las uvas para este vino provienen de un bloque específico llamado Carneros 288, plantado en 1957 con una selección masiva originaria de Burdeos. Se encuentra ubicado en el plano aluvial en el lado occidental de la propiedad a 536 msnm. La pendiente es muy baja (<1%). El sustrato geológico está compuesto por aluviones formados por piedras redondeadas, rocas y gravas de rocas volcánicas y plutónicas. La capa superior del suelo es un suelo profundo, con muy poca pedregosidad (<1%) con textura de arcillosa a arcillo limosa.



CARMEN

SINCE 1850

GOLD CABERNET SAUVIGNON 2017

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Área Geográfica: Valle del Maipo, Alto Jahuel.

Alcohol: 13,5 %Vol

Acidez Total: 5,27 g/l (expresado en ácido Tartárico).

Azúcar Residual: 2,18 g/l

PH: 3,56

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.

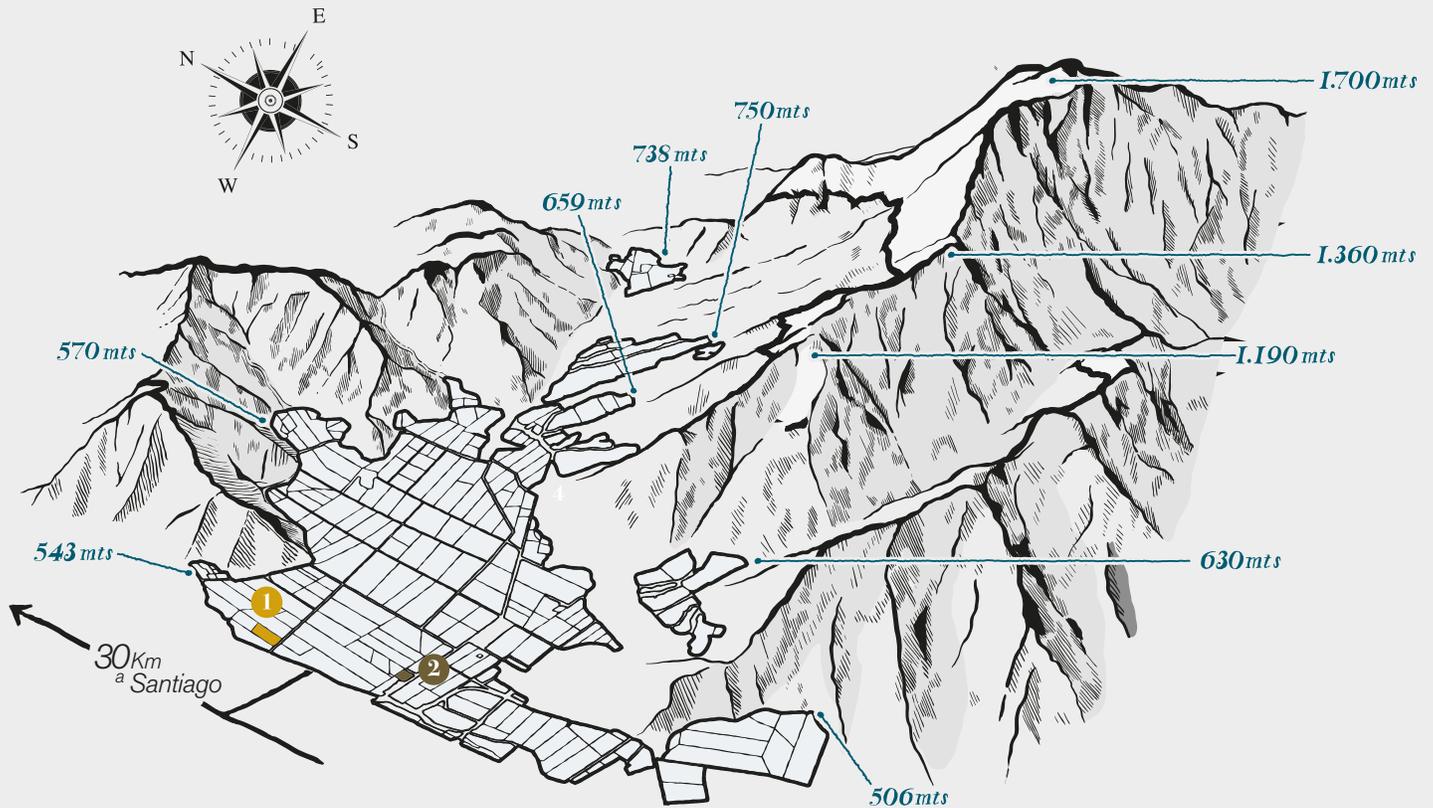
“Nuestro Carmen Gold 2017 muestra un hermoso color rubí brillante con toques violáceos. Es muy elegante, lleno de detalles que se revelan lentamente. En nariz es fresco y vivo, con aromas clásicos de cassis, violetas y frambuesas. En el paladar, aparece fruta roja fresca, seguida de sutiles notas de hierbas y clavo de olor. Intenso y puro, con una deliciosa frescura acompañada de taninos perfectamente maduros que sostienen el vino hacia una gran persistencia y finura”.

- Emily Faulconer, Enóloga.



ALTO JAHUEL

VIÑEDO



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.