



Gran Reserva

Cabernet Sauvignon

Cosecha : 2018

Composición Varietal : 100% Cabernet Sauvignon

Región: Valle del Maipo Alto

Viñedo:

El viñedo está ubicado al sur de los suburbios de Santiago, a los pies de la cordillera de los Andes. Está a 5-6 kilómetros sur del Río Maipo en un área rodeada de altos cerros y pequeñas montañas de contornos angulados más que redondeados. Se extiende hacia la desembocadura de un valle con pendientes orientadas hacia el oeste principalmente. El viñedo ocupa pendientes moderadas y sectores planos extendiéndose hacia el plano aluvial. Está sobre aluvio cuaternario en el sector Este (plano) y coluvio en la parte Oeste (pendiente moderada).

Detalles de vinificación:

Las uvas fueron cosechadas a mano de nuestros viñedos. La fermentación alcohólica se realizó en cubas de acero inoxidable a 28° - 29° C. El período de maceración total fue de 14-22 días. La mezcla se envejeció parcialmente en barricas de roble francés durante 14 meses y en cubas de acero inoxidable.

Comentario del enólogo

Nuestro Carmen Gran Reserva Cabernet Sauvignon tiene un color rojo rubí intenso y profundo. La nariz presenta aromas a grosellas negras, moras y regaliz con notas de cedro suaves y elegantes. En boca es generoso y de gran riqueza, pero fresco y vibrante a la vez. El vino tiene abundante fruta y taninos firmes que le otorgan estructura y profundidad.

Detalles técnicos

Alcohol : 14 % vol.

Acidez Total: 4,77 g/l (expresada en ácido tartárico)

pH: 3,87

Azúcar residual: 3.73 g/l

Potencial de envejecimiento: 6 a 7 años