CARMEN

SINCE 1850

Gran Reserva

Pinot Noir

Cosecha : 2019
Variedad: 100% Pinot Noir
Región: Valle de Leyda

Viñedo:
Localizado sólo a 14 Km. del Océano Pacífico, a un costado del Río Maipo, lo que permite que los vientos provenientes de la Cordillera de los Andes lleguen al viñedo durante la noche. La exposición directa a las brisas marinas extiende el periodo de maduración originando una maduración muy lenta que permite una buena retención de la acidez y una mayor complejidad de aromas.
El suelo tiene origen granítico. La textura está determinada por una fina grava (granito descompuesto) y con una concentración de arcilla cercana al 23%, mientras que la estructura porosa del suelo permite un buen drenaje y aireación, que tiene la ventaja de mantener temperaturas adecuadas para la formación de raíces.

Comentario del Enólogo:
De color rojo rubí pálido. La nariz está dominada por cerezas negras, frutillas, canela y notas terrosas que le agregan complejidad. Los vinos tienen una buena estructura, la fruta fresca domina el paladar y los taninos suaves le otorgan longitud.

Detalles de vinificación:
Las uvas fueron cosechadas a mano y trasladadas cuidadosamente a la bodega. Luego de pasar por la mesa de selección, fueron a fermentar a cubas abiertas de acero inoxidable con 8% de racimo entero y 92% despalillado. La extracción durante la fermentación se hace con pisoneos. El vino fue trasegado a barricas de roble francés de 3er y 4to uso donde ocurrió la fermentación maloláctica se realizó en forma natural. El vino fue envejecido durante 8 meses en barricas.

Detalles Técnicos:
Contenido Alcohólico: 13.5 % vol.
Acidez Total: 5,43 g/l (Expresado en Ácido Tartárico)
pH: 3.54
Azúcar Residual: 1,43 g/l

Potencial de Envejecimiento: 5 a 7 años.