

PINOT NOIR · 2020



CARMEN

SINCE 1850

Gran Reserva

COSECHA: 2020

VARIEDAD: 100% PINOT NOIR

REGIÓN GEOGRÁFICA: VALLE DE LEYDA

DETALLES TÉCNICOS

Contenido Alcohólico: 13.0 % vol.

Acidez Total: 5,63 g/l (Expresado en Ácido Tartárico)

pH: 3.50

Azúcar Residual: 1,24 g/l

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.

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 20% de racimo entero y 80% 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.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO.

De color rojo rubí pálido. La nariz está dominada por cerezas negras, frutillas, canela y notas terrosas que le agregan complejidad. El vino tiene una buena estructura, la fruta fresca domina el paladar y los taninos suaves le otorgan longitud.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO.

5 a 6 años.