CARMEN

SINCE 1850

Gran Reserva

ROSÉ

Cosecha: *2020*
Composición Varietal: *85% Cinsault, 15% Carignan*
Región: *Valle del Maipo Alto y Maule*

Viñedo:

El Cinsault proviene de nuestro viñedo de Alto Jahuel, el cual está ubicado al sur de los suburbios de Santiago, a los pies de la cordillera de los Andes. Está a 5-6 kilometros sur del Río Maipo en un área rodeada de altos cerros y pequeñas montañas de contornos angulados más que redondeados. El viñedo está plantado sobre el plano aluvial.

El Carignan en cambio, proviene del valle del Maule, de parras antiguas trabajadas en secano. Los suelos son de origen granítico con contenidos de arcilla entre 12-23% dando a las parras un equilibrio perfecto entre retención de agua y drenaje.

Detalles de vinificación:

Las uvas fueron cosechadas a mano y llevadas cuidadosamente a la bodega. Se prensaron los racimos para evitar la extracción de color. Separamos los diferentes niveles de color para buscar un rosado muy pálido. Ambas variedades se mezclaron previo a la fermentación, la cual fue a bajas temperaturas para conservar aromas, entre 13 y 14°C.
Al finalizar la fermentación alcohólica se conservó en sus borras finas por 3 meses.

Comentario del enólogo:

Nuestro Carmen Gran Reserva Rosé tiene un pálido color rosado. La nariz presenta aromas a frutillas frescas, flores blancas suaves y elegantes. En boca es fresco y vibrante, con buen volumen y un final largo.

Detalles técnicos:

Alcohol : 12,5 % vol.
Acidez Total: 6,27 g/L (expresada en ácido tartárico)
pH: 3,1
Azúcar residual: 2,3 g/L