



SAUVIGNON BLANC · 2020



# CARMEN

SINCE 1850

## *Gran Reserva*

COSECHA: 2020

VARIEDAD: 100% SAUVIGNON BLANC

REGIÓN GEOGRÁFICA: VALLE DE CASABLANCA

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 12.5 % vol.

Acidez Total: 7.66 g/L (Expresado en ácido Tartárico)

pH: 3.17

Azúcar residual: 11 g/L

VIÑEDO

Es una condición atípica de la cordillera de la costa, ya que es una cuenca de agua formado entre montañas. En esta cuenca encontramos depósitos aluviales de arena y arcillas rojas de origen granítico, que provienen de rocas con un alto nivel de descomposición. El clima está influenciado por la cercanía del Océano Pacífico, haciendo que masas de aire frío lleguen al viñedo. La sumatoria de calor alcanza los 1300 grados días. La precipitación anual alcanza los 370 mm.

DETALLES DE VINIFICACIÓN.

Cosechado a mano. El 80% de las uvas fue desescobajado, se maceró durante 6 horas en la prensa y el mosto se maceró sobre sus lías durante 10 días a 4°C. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a 12-15 °C. Después de la fermentación, el vino se mantuvo sobre sus lías durante 3 meses. El 20% restante de las uvas fueron prensadas con racimo entero, fermentadas en barricas de roble francés y envejecidas sobre sus lías en las mismas barricas.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO.

De color amarillo verdoso pálido, este vino tiene elegancia y frescura. La nariz es austera pero compleja, las notas de grosella, fruta de la pasión y lima se abren mostrando capas de carácter más maduro. Nuestro Gran Reserva Sauvignon Blanc tiene una gran acidez y una sensación en boca compleja, delicada y de larga persistencia.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO.

5 a 6 años.