



# CARMEN

SINCE 1850

## INSIGNE

*Cabernet Sauvignon*

2018



**VARIEDAD:** 85% Carmenere | **VALLE:** Valle Central

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino representativo de la variedad emblemática de Chile. De color rojo rubí intenso y profundo con suaves tintes violáceos. Su aroma es dominado por diversos frutos rojos y negros como frutilla, cerezas y arándanos, los cuales se encuentran combinados con delicados toques de vainilla, casis y especias. En boca se muestra con gran potencia, pero la sedosidad de sus taninos y profundidad de los mismos, lo hacen muy amigable para beber ya que es jugoso y largo, lo que genera que sea muy versátil para acompañar gran diversidad de comidas.

### CLIMA Y SUELO

El clima mediterráneo de Chile, cuenta con veranos cálidos y secos, junto a inviernos fríos y lluviosos. La altura de la Cordillera de los Andes proporciona temperaturas más bajas, en la medida que aumenta la altura. La interacción entre los efectos del mar y la Cordillera de los Andes es propicia en la estación de crecimiento de los viñedos, creando una amplia oscilación térmica diaria, que ayuda a que las uvas puedan desarrollar sabores frescos, y con gran tipicidad. Nuestras costas poseen dos grandes características, su orientación poniente y la helada corriente de Humbolt. Estas dos características hacen que los vientos continentales provoquen un clima fresco en la zona central, obteniendo vinos con mayor acidez y elegancia de aromas.

Los suelos son sanos, con buen drenaje y tienen una variedad de orígenes (aluviales, coluviales, fluviales, etc) y texturas (marga, arcilla, arena, limo). A pesar de las condiciones atmosféricas relativamente secas, se cuenta con la abundante agua para riego que fluye de las capas de los hielos eternos de la Cordillera de los Andes.

### VIÑEDO

Existe una combinación de uvas provenientes de diferentes viñedos conducidos algunos en espaldera baja tradicional, y otros con sistemas modernos tipo parrón español, Lira y Scott Henry. Dependiendo del sistema, distintos niveles de carga y del nivel de exposición solar, el objetivo siempre será intensificar la concentración en la fruta, mantener una buena acidez y respetar el carácter varietal.

### VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas bajo un estricto seguimiento de madurez, el cual es acompañado en campo por degustación de bayas previo a la cosecha. Luego de cosechar las uvas, estas son transportadas a la bodega, para que a continuación sean despalladas y apretadas muy suavemente, para luego ser enviadas directamente al tanque a fermentar. La fermentación alcohólica del mosto es controlada todos los días, manteniendo rangos de 25-28°C para que la fermentación y extracción sea suave y genere mayor volumen en boca. Una vez terminada la fermentación alcohólica, damos paso a la fermentación maloláctica espontánea, buscando mayor desarrollo de aromas y complejidad en boca. La mezcla final del vino es criada en madera de roble Francés y Americano por varios meses, para que a continuación el vino sea embotellado.

### DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 13.1 %v/v | pH: 3.67 | Acidez Total: 5.08 g/l. | Azúcar residual: 3.76 g/l.

### COMIDAS SUGERIDAS

Vino ideal para acompañar pastas, quesos maduros, carnes rojas como cordero y conejo. También se puede disfrutar con postres dulces en base a chocolate y/o dulce de leche. Se recomienda servir entre 16 y 18°C.