



CARMEN

Matorral Chileno (65% Syrah-35% Cinsault- 5% Viognier) • 2016

Carmen DO, nace de una idea simple, nace de un sueño; el de potenciar la unión con productores únicos y especiales en diferentes partes de Chile. De la mano con ellos, hemos logrado dar vida a un vino diferente, que intenta transmitir la historia de una vida ligada al viñedo usando una elaboración manual. De esta manera rescatamos y mostramos los valles de Chile y su gente.

VARIETAL	65%Syrah- 35%Cinsault- 5%Viognier
ÁREA GEOGRÁFICA	Colchagua- Itata
CONTENIDO ALCOHÓLICO	13.6 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	4.59 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	1.96 g/L
PH	3.57



ORIGEN

Este viñedo se encuentra en el **valle de Itata**, donde empezó la viticultura de nuestro país. A 25 km del océano Pacífico, podemos notar la influencia costera, teniendo un clima más fresco y mediterráneo.

El viñedo se caracteriza por ser de rulo, no hay riegos, logrando que la planta tenga el equilibrio perfecto para desarrollarse en la temporada y dar frutas de excepcional calidad. La viña esta plantada en cabeza sobre lomas de granito y arcilla. Las lomas del Itata tienen un suelo más homogéneo en la parte redonda y heterogéneo en sus caras convexas.

Los dueños de estas históricas parras son productores de toda la vida que han puesto toda su dedicación al cuidado y trabajo de estas. Este vino es un homenaje a la unión entre bodegas y productores que han dedicado su vida a mágicos viñedos.

COSECHA Y ELABORACIÓN

Las uvas fueron **cosechadas a mano**. El Syrah y el Viogner, racimo completo, co-fermentaron en fermentadores abiertos con levaduras nativas. Todas las mañanas se realizaron **pisoneos manuales suaves** para lograr una equilibrada extracción de aromas provenientes de las pieles. Terminada la fermentación, se dejó el vino en contacto con las pieles, teniendo una maceración total de 32 días.

El Cinsault se trató con maceración carbónica hasta el final de su fermentación.

Luego juntos el Syrah y el Viognier y por otra lado en forma separada el Cinsault se prensó en una prensa y se trasegó la mezcla de todas las variedades a **ánforas de concreto** por 4 meses. El vino fue

envasado a mano, sin clarificaciones y sin filtrar. Este vino puede formar depósitos que son parte del alma intacta de este vino; relájese y disfrute, no son dañinos.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Es un vino fresco y floral, dominado por la fruta roja, frutilla, frambuesas en boca es muy cremoso con un acidez equilibrada y de un final muy largo y persistente.