



CARMEN^{do}

MATORRAL CHILENO (65% CARIGNAN – 25% GRENACHE – 10% PAÍS) · 2018

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% Carignan - 25% Grenache - 10% País
ÁREA GEOGRÁFICA	Maule
CONTENIDO ALCOHÓLICO	13.5 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	3,68 g/L (expresada en Ac. Sulfúrico)
AZÚCAR RESIDUAL	1.9 g/L
pH	3.45

ORIGEN

Este viñedo se encuentra en el área de Melozal ubicada en el **valle del Maule**. Los suelos son de origen granítico con contenidos de arcilla que van en un rango de 12-23% otorgándole al viñedo un perfecto equilibrio entre drenaje y retención de agua. El viñedo de secano fue plantado hace 80 años, en cabeza y está ubicado en el piedmont de un suave lomaje con exposición este. El clima del área de Melozal es lluvioso en invierno y seco y caluroso en verano permitiendo que los viñedos lleguen a madurez sin riego.

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 en marzo y trasladadas a la bodega. Luego fueron despalilladas y llevadas a cubas de acero inoxidable donde fermentaron con levaduras nativas. Terminada la fermentación, se dejó el vino en contacto con las pieles, teniendo una maceración total de 18 días.

Luego el vino se prensó en una prensa vertical y se trasegó a cubas de concreto.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Es un vino de un vivo color violeta. El perfil aromático es fresco y floral, dominado por la fruta roja y especias. En boca se caracteriza por su vibrante columna.