



CARMEN *do*

FLORILLÓN #4

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 simple y respetuosa. De esta manera rescatamos y mostramos los valles de Chile y su gente.

VARIETAL: 100% Semillón

ÁREA GEOGRÁFICA: Valle de Colchagua

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,13 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,0 g/l

PH: 3,1

ORIGEN

Este viñedo fue plantado en 1958 sobre suelos de origen graníticos en la zona de Apalta (Colchagua). Aquí logra una madurez temprana con uvas de buena concentración y mucha elegancia. Suelos de profundidad media, con arcillas profundas bajo una alteración del granito madre, hacen de este sector de Apalta algo diferente. Don Juan Quijada ha trabajado por años sus viñedos familiares dando origen a vinos sorprendentes. 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. Prensado directo oxidativo. El jugo decantado fue trasegado a barricas viejas de roble francés. Luego de la fermentación, las barricas se rellenaron y el vino se mantuvo sobre las borras finas por 3 meses. Luego fue trasegado, dejando las barricas 75% llenas para permitir que se forme un velo de levaduras. La crianza biológica de esta versión fue de 12 meses. El vino fue envasado a mano sin clarificaciones y sin filtrar.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Es un vino de color amarillo oro que muestra gran carácter y complejidad. Encontramos aromas a durazno, chirimoya, notas cítricas y frutos almendrados. En boca destaca por su vivaz ataque, con un filo que persiste en el final de boca.

