



CARMEN

LOMA SECA

CINSAULT

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 : 100% Cinsault
ÁREA GEOGRÁFICA: Valle del Itata

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,0 % Vol.
ACIDEZ TOTAL: 4,53 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 1,54 g/L
PH: 3,63

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. Una vez en la bodega, la uva se despalilló y se fermentó en tanque de acero inoxidable con levaduras nativas. Se realizó una suave extracción a través de remontajes manuales. Terminada la fermentación, se dejó el vino en contacto con las pieles, teniendo una maceración total de 18 días. Luego se prensó en una prensa vertical se trasegó a huecos de concreto.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Es un vino fresco y especiado, dominado por la fruta roja, frutilla, frambuesas en boca se caracteriza por una acidez equilibrada, donde predomina la jugosidad.

