



CARMEN

SINCE 1850

VINTAGES BLEND

• EDICIÓN LIMITADA •

CABERNET SAUVIGNON

MAIPO, CHILE



Viña Carmen es la primera viña de Chile con una trayectoria de más de 168 años. Para mantenerse relevante, Carmen está constantemente buscando la innovación: nuevas variedades, nuevas marcas y nuevos valles son los ingredientes centrales de nuestra pasión diaria por la elaboración de nuestros vinos.

Entonces, si la reinención es nuestro valor central, ¿por qué no reinventar la mezcla tradicional?

Así es como nace el Carmen Vintages Blend, como una innovación concebida para mostrar la identidad del Cabernet Sauvignon y la tipicidad del Valle del Maipo, dejando de lado la condición de un año en específico. Este exclusivo ensamblaje es el resultado de una cuidadosa selección que fusiona varias cosechas de una cepa.

MEZCLA: 75% Cabernet Sauvignon 2016
10% Cabernet Sauvignon 2015
7,5% Cabernet Sauvignon 2014
7,5% Cabernet Sauvignon 2013

ÁREA GEOGRÁFICA: Alto Jahuel, Valle del Maipo

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14,0 %Vol
AZÚCAR RESIDUAL: 6 g/l
pH: 3.7
ACIDEZ TOTAL: 4.9 g/l

COSECHA Y PRODUCCIÓN:

Las uvas fueron cosechadas a mano de nuestros viñedos ubicados en las mejores terrazas aluviales del Alto Maipo, ubicadas a los pies de la Cordillera de Los Andes. Las uvas extremadamente concentradas son el resultado de la producción de viñedos viejos de alrededor de 8 ton/ha.

Previo a la fermentación, se hace una maceración en frío durante 10 días a 4°C, para una máxima retención de los aromas frutales primarios y la extracción del color. La fermentación alcohólica se realizó en cubas de acero inoxidable a 28° - 29° C. El período total de maceración fue de 35 días. La mezcla total se envejeció en barricas de roble francés durante 12 meses, donde se produjo naturalmente la fermentación maloláctica.

La mezcla está compuesta por cuatro cosechas diferentes, por lo que tiene vinos que pasaron por barricas durante 48,36,24 y 12 meses. Esto proporciona a la mezcla una gran complejidad.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Nuestro vino Vintages Blend tiene un color rojo rubí profundo e intenso. La nariz presenta aromas a grosellas negras, moras y regaliz con suaves y elegantes notas de cedro. El paladar es muy rico y generoso, pero fresco y vibrante a la vez. El vino tiene abundantes frutas y taninos firmes que le dan estructura y profundidad.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 8-10 años