



CARMEN
SINCE 1850



Late Harvest

VARIEDAD

32% Sauvignon Blanc 20% Semillón 48% Gewürztraminer

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino de color dorado intenso producto de la larga maduración de la uva en el campo. Este Late Harvest es un vino de aromas de fruta muy madura con toques florales de las variedades que lo componen. En boca es de un dulzor balanceado con una suave acidez, dejando un largo y agradable final redondo.

VINIFICACIÓN

La uva es cosechada a fines del mes de mayo con el fin de lograr altas concentraciones de azúcar y madurez máxima de la fruta y sus aromas, mediante la lenta contaminación con el hongo Botritis cinerea que genera la pudrición noble en sus bayas. El jugo se prensa y luego es clarificado con proteínas, con el objetivo de eliminar impurezas y lograr un medio más limpio para el desarrollo de la fermentación. Dado que este proceso es lento al estar en un medio muy complicado para las levaduras, la fermentación se detiene naturalmente cuando ellas mueren, quedando un nivel de azúcar residual alto. Luego de la fermentación, este vino es filtrado y esterilizado, previo a su embotellación.

POTENCIAL DE GUARDA: 3-4 años

MARIDAJE

Excelente para beber frío en compañía de postres o en tardes calurosas.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 11,5

Acidez Total: 5,9 (exp. en gr/Lt ácido tartárico)

pH: 3,49

Azúcar Residual: 102 (gr/Lt)