

1850 PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

RESERVA

CARMEN PREMIER CHARDONNAY 2019

COSECHA: 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Chardonnay

REGIÓN: Valle de Central

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Nuestro Chardonnay tiene un color amarillo dorado brillante. La nariz es elegante con aromas a duraznos, damascos y un toque a vainilla. Es un vino fresco, de buen volumen y una acidez equilibrada lo que en conjunto hacen de este un vino agradable y fácil de beber.

DETALLE DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a máquina. El mosto fue macerado en frío sobre sus borras durante 3 días a 3-4 °C. El jugo fermentó en cubas de acero inoxidable a 14°C realizando una fermentación suave y controlada. Después de la fermentación, el vino permaneció en contacto con sus borras durante un mes para obtener mayor volumen y carácter. El vino finalmente fue mezclado y suavemente filtrado antes de su embotellación.

DETALLES TÉCNICOS

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13.5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.59 g/l (Expresado en Ácido Tartárico)

pH: 3.7

AZÚCAR RESIDUAL: 2.84 g/l

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 2 a 3 años.

VINO Y COMIDA

Disfrute este vino con quesos cremosos y suaves, pastas con salsas de vegetales, pescados como róbalo, y mariscos como ostras y machas.




CARMEN
SINCE 1850