

1850 PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

RESERVA

CARMEN PREMIER SAUVIGNON BLANC 2019

COSECHA: 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL: 98% Sauvignon Blanc – 2% Semillón

REGIÓN: Valle de Central

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

El vino tiene una gran intensidad frutal con notas cítricas y florales. En boca muestra una equilibrada acidez y frescor con un agradable final frutal. Su persistencia media-larga lo hacen un vino liviano y fácil de disfrutar.

DETALLE DE VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas manualmente son despalladas y molidas, dando un golpe de frío el cual es aplicado para bajar la temperatura a 10°C. En estas condiciones se prensan y solamente se usa el escurrido de jugo y no las fracciones de prensa. Los mostos son decantados estáticamente por 36 a 48 horas y luego fermentados a temperaturas de 16 °C. Una vez terminada la fermentación, se mezcla y se estabiliza proteicamente y tartáricamente, para luego ser embotellado.

DETALLES TÉCNICOS

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13.5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.3 g/l (Expresado en Ácido Tartárico)

pH: 3.14

AZÚCAR RESIDUAL: 3.1 g/l

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO:

3 años, Beber joven para disfrutar la fruta.

VINO Y COMIDA

Se recomienda como aperitivo o acompañando pescados, mariscos y ensaladas.




CARMEN
SINCE 1850