

RESERVA

1850
PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

CARMEN PREMIER CARMENERE 2018

COSECHA 2018

VARIEDAD 90% Carmenère, 10% Carignan

REGIÓN GEOGRÁFICA Valle de Colchagua

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Carménère es un vino representativo de esta variedad emblemática de Chile, aromáticamente dominado por frutos rojos y negros y especias. En boca la sedosidad de sus taninos y profundidad lo hacen muy amigable para beber y a la vez muy versátil para acompañar gran diversidad de comidas.

DETALLE DE VINIFICACIÓN

Uvas cosechadas en el mes de mayo son despalilladas y molidas, comienza la fermentación alcohólica (levaduras) a temperaturas entre los 25 a 28 °C (80°F) con remontajes abiertos. Una vez terminada la fermentación alcohólica los vinos son trasegados y prensados sus orujos.

DETALLES TÉCNICOS

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13.6% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.69 g/l (Expresado en Ácido Tartárico)

pH: 3.74

AZÚCAR RESIDUAL: 2.87 g/l

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 5 años.

VINO Y COMIDA

Cordero, quesos maduros, pasta a la bolognesa, pollo y guisos.



CARMEN
SINCE 1850