

RESERVA

1850
PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

CARMEN PREMIER CABERNET SAUVIGNON 2018

COSECHA 2018

VARIEDAD 100% Cabernet Sauvignon

REGIÓN GEOGRÁFICA Valle de Colchagua

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Es un vino de color rojo rubí intenso, en la nariz dominan notas a frutos rojos, frutos negros y toques de especias típicos de la variedad entremezclados con aromas a vainilla, clavo de olor y tabaco provenientes de la madera. En boca su ataque es redondo con taninos dulces y elegantes que profundizan en el paladar dejando un final jugoso y fresco.

DETALLE DE VINIFICACIÓN

Cosecha manual durante el mes de abril, las uvas son despalilladas, molidas y maceradas en frío durante 5 días para lograr una máxima extracción de color evitando una excesiva extracción de taninos. La fermentación se realizó a temperaturas entre 24 y 28 °C dependiendo de cada lote y zona. Se utilizó un 10% de madera durante la fermentación para aumentar la fijación de color y estabilidad de los vinos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, 20% del vino es envejecido en madera francesa por 8 meses para endulzar y aumentar la complejidad.

DETALLES TÉCNICOS

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12.8 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.03 g/l (Expresado en Ácido Tartárico)

pH: 3.66

AZÚCAR RESIDUAL: 3.96 g/l

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 5 años.

VINO Y COMIDA

Ideal con carnes rojas, cerdo, salsas especiadas y soufflés de queso.



CARMEN
SINCE 1850