

RESERVA

1850  
PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

## CARMEN PREMIER MERLOT 2018

COSECHA 2018

VARIEDAD 100% Merlot

REGIÓN GEOGRÁFICA Valle de Colchagua

### COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Nuestro Reserva Merlot tiene un profundo color morado tinta. El vino tiene una nariz atractiva a moras, confitura, aceitunas Kalamata y pimienta blanca junto con taninos finos muy bien integrados con la fruta madura. Este vino muestra elegancia y equilibrio, ofreciendo un suave bouquet de vivos sabores.

### DETALLE DE VINIFICACIÓN

Este Merlot proviene de nuestros viñedos de Lolol, Pumanque, Marchigue y Apalta, sub-apelaciones del valle de Colchagua. Las diferencias geográficas entre estas zonas le agregan complejidad y frescura a la mezcla final. Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas antes de la molienda, luego maceradas en frío a 4-5°C durante 7 días para extraer los aromas primarios y la intensidad de color. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a 25°C con levaduras seleccionadas. La fermentación Maloláctica se realizó naturalmente. El 80% del vino fue envejecido en barricas de roble americano y francés durante 9 meses. Una vez embotellado, el vino fue envejecido durante 2 meses antes de su liberación al mercado.

### DETALLES TÉCNICOS

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13.0% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.2 g/l (Expresado en Ácido Tartárico)

pH: 3.47

AZÚCAR RESIDUAL: 2.94 g/l

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 5 años.

### VINO Y COMIDA

Ideal con pescados grasos como salmón, también con pastas y carnes rojas.



CARMEN  
SINCE 1850