

  
**CARMEN**  
SINCE 1850

**1850**  
**PREMIER**

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

RESERVA



## CARMÉNÈRE

COSECHA: 2020

VARIEDAD: 85% Carmenère, 15% Syrah

REGIÓN: Valle de Colchagua

### COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Nuestro Premier Carmenère es un vino representativo de esta variedad emblemática de Chile, aromáticamente dominado por frutos rojos, negros y especias que recuerdan a pimienta. En boca encontramos suaves taninos y profundidad lo que hacen a este vino muy fácil de 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

ALCOHOL: 13.2 % VOL.

ACIDEZ TOTAL: 4.79 G/L (EXPRESADO EN <sup>5</sup>CIDO TARTÁRICO)

pH: 3.71

AZÚCAR RESIDUAL: 3.19 G/L

### VINOS Y COMIDAS

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

### POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

5 años.