


CARMEN
SINCE 1850

1850
PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

RESERVA

CHARDONNAY

COSECHA: 2021

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Chardonnay

REGIÓN: Valle Colchagua Costa

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Nuestro Chardonnay tiene un color amarillo dorado brillante. La nariz es elegante con aromas a duraznos, damascos y un toque a vainilla. Es un vino fresco, persistente, de buen volumen y una acidez equilibrada.

DETALLE DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a máquina. El mosto fue macerado en frío sobre sus borras durante 3 días a 3-4 °C. El jugo fermentó en cubas de acero inoxidable a 14°C realizando una fermentación suave y controlada. Después de la fermentación, el vino permaneció en contacto con sus borras durante un mes para obtener mayor volumen y carácter, además de pasar 4 meses en contacto con roble francés. El vino finalmente fue mezclado y suavemente filtrado antes de su embotellación.

DETALLES TÉCNICOS

ALCOHOL: 13 % VOL.

ACIDEZ TOTAL: 5.79 G/L (EXPRESADO IN ACIDO TARTÁRICO)

PH: 3.35

AZÚCAR RESIDUAL: 2.84 G/L

VINOS Y COMIDAS

Disfrute este vino con quesos cremosos y suaves, pastas con salsas de vegetales, pescados como róbalo, y mariscos como ostras y machas.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

2 a 3 años.

