

  
**CARMEN**  
SINCE 1850

**1850**  
**PREMIER**

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

RESERVA



## CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2021

VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon

REGIÓN: Valle Central

### COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Es un vino de color rojo rubí intenso, con intensos aromas a frutos rojos y vainilla acompañadas por notas sutiles a especias. En boca encontramos taninos elegantes y dulces logrando un vino jugoso y persistente.

### 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 3 meses para endulzar y aumentar la complejidad.

### DETALLES TÉCNICOS

ALCOHOL: 13.0 % VOL

ACIDEZ TOTAL: 4.53 g/L (EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO)

pH: 3.68

AZÚCAR RESIDUAL: 3.75 g/L

### VINOS Y COMIDAS

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

### POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

5 años.