


CARMEN
SINCE 1850

1850
PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

RESERVA



MERLOT

COSECHA: 2020

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Merlot

REGIÓN: Valle de Colchagua

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Nuestro Reserva Merlot es un vino de color rojo rubí profundo con intensos aromas frutales que recuerdan frutos rojos maduros junto a notas de vainilla y tabaco. Es un vino de gran volumen y elegancia, con un buen balance entre acidez y taninos suaves que aportan jugosidad y un final persistente y fresco.

DETALLE DE VINIFICACIÓN

Cosecha manual y mecánica durante el mes de abril, las uvas son despalilladas y molidas gentilmente, fermentaciones a temperaturas entre 24 y 26 °C. Uso de madera al 10% en fermentación para aumentar la fijación de color y estabilidad de los vinos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, 20% del vino se mantiene en contacto con madera francesa por 3 meses, según el año, para endulzar y aumentar la complejidad.

DETALLES TÉCNICOS

ALCOHOL: 13.0 % VOL.

ACIDEZ TOTAL: 5.04 G/L (EXPRESADO EN ⁵CIDO TARTÁRICO)

pH: 3.67

AZÚCAR RESIDUAL: 3.82 G/L

VINOS Y COMIDAS

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

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

5 años.