



CARMEN

SINCE 1850

1850
PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

RESERVA

PINOT NOIR

COSECHA: 2021

VARIEDAD: 100% Pinot Noir

REGIÓN: Valle Central

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Nuestro Carmen Reserva Pinot Noir tiene un color rojo rubí pálido. En nariz presenta aromas a fruta fresca que recuerdan a cereza negra y frambuesa acompañados de suaves notas a vainilla y especias. En boca tiene taninos suaves y elegantes con persistencia media.

DETALLE DE VINIFICACIÓN

La uva se cosecha de la manera más cuidadosa posible, en la bodega se hacen maceraciones frías de 7 a 10 días para luego fermentar con levaduras nativas a temperaturas de 20 a 25 °C durante 15 días, extracciones suaves y maceraciones post fermentativas breves. Parte del vino se cría en contacto con maderas principalmente de roble americano.

DETALLES TÉCNICOS

ALCOHOL: 12.5 % VOL.

ACIDEZ TOTAL: 4.57 G/L (EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO)

pH: 3.6

AZÚCAR RESIDUAL: 2.49 G/L

VINOS Y COMIDAS

El Pinot Noir se complementa perfecto con toda la gama de pescados, desde los blancos a los grasos, pastas, aves de caza, pato y cerdo con salsas dulces.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

5 años.

