


CARMEN
SINCE 1850

1850
PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

RESERVA



SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2021

COMPOSICIÓN VARIETAL: 98% Sauvignon Blanc – 2% Semillón

REGIÓN: Valle Central

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Nuestro Reserva Premier Sauvignon Blanc tiene una gran intensidad aromática que combina notas frutales y cítricas acompañadas con suaves notas vegetales que recuerdan al ají verde. En boca muestra una acidez balanceada y frescor con un agradable final frutal. Su persistencia media-larga lo hacen un vino liviano y fácil de disfrutar.

DETALLE DE VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas manualmente son despalilladas y molidas, dando un golpe de frío el cual es aplicado para bajar la temperatura a 10°C. En estas condiciones se prensan y solamente se usa el escurrido de jugo y no las fracciones de prensa. Los mostos son decantados estáticamente por 36 a 48 horas y luego fermentados a temperaturas de 16 °C. Una vez terminada la fermentación, se mezcla y se estabiliza proteicamente y tartáricamente, para luego ser embotellado.

DETALLES TÉCNICOS

ALCOHOL : 13 % VOL.

ACIDEZ TOTAL : 5.7 G/L (EXPRESSED IN TARTARIC ACID)

pH: 3.5

AZÚCAR RESIDUAL: 2.94 G/L

VINOS Y COMIDAS

Se recomienda como aperitivo o acompañando pescados, mariscos y ensaladas.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

3 años, Beber joven para disfrutar la fruta.