



  
**CARMEN**  
CHILE  
DESDE 1850

**LATE HARVEST**

**2019**

**Composición Varietal:** 60% Sauvignon Blanc, 20% Semillón, 20% Gewurztraminer

**Región:** Valle Central

**Comentario del Enólogo** .....

Vino de color dorado intenso producto de la larga maduración de la uva en el campo. Este Late Harvest es un vino de aromas de fruta muy madura con toques florales de las variedades que lo componen. En boca es de un dulzor balanceado con una suave acidez, dejando un largo y agradable final redondo. Excelente para beber frío en compañía de postres o en tardes calurosas.

**Vinificación** .....

La uva es cosechada a fines del mes de mayo con el fin de lograr altas concentraciones de azúcar y madurez máxima de la fruta y sus aromas. Luego de prensarla es fermentada lentamente a temperaturas entre 14 y 16 °C. Luego de la fermentación, este vino es suavemente filtrado previo a su embotellación.

**Detalles Técnicos** .....

pH: 3.46

Acidez Total: 4.26 g/l (exp. en Acido Tartárico)

Alcohol: 11.7 % Vol

Azúcar Residual: 77.77 g/l

Potencial de Envejecimiento:

1-2 años

Vinos y Comidas

Ideal para acompañar con quesos maduros y postres elaborados