



CARMEN



SEMILLÓN FLORILLÓN #2



Carmen DO, nace de una idea simple, nace de un sueño; el de potenciar la unión con productores únicos y especiales en diferentes partes de Chile. De la mano con ellos, hemos logrado dar vida a un vino diferente, que intenta transmitir la historia de una vida ligada al viñedo usando una elaboración simple y respetuosa. De esta manera rescatamos y mostramos los valles de Chile y su gente.

VARIETAL	100% Semillón
ÁREA GEOGRÁFICA	Valle de Colchagua

CONTENIDO ALCOHÓLICO	12% Vol.
ACIDEZ TOTAL	5.7 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	1,0 g/l
pH	3,3

ORIGEN.

Este viñedo fue plantado en 1958 sobre suelos de origen graníticos en la zona de Apalta (Colchagua). Aquí logra una madurez temprana con uvas de buena concentración y mucha elegancia. Suelos de profundidad media, con arcillas profundas bajo una alteración del granito madre, hacen de este sector de Apalta algo diferente. Don Juan Quijada ha trabajado por años sus viñedos familiares dando origen a vinos sorprendentes. Este vino es un homenaje a la unión entre bodegas y productores que han dedicado su vida a mágicos viñedos.

COSECHA Y ELABORACIÓN.

Las uvas fueron cosechadas a mano. Una vez en la bodega, la uva fue elaborada sin protección de manera oxidativa, prensada en prensa vertical. El jugo fue decantado a temperatura de 10°C usando las enzimas naturales de la uva. El jugo decantado fue trasegado a barricas de roble de quinto uso donde fermentó con levaduras nativas. Tuvo una guarda sobre sus borras por 8 meses. Luego tuvo una crianza bajo velo de flor durante 4 meses. El vino fue envasado a mano sin clarificaciones y sin filtrar.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO.

Es un vino de color amarillo oro que muestra gran carácter y complejidad gracias al fenómeno de crianza biológica. Encontramos aromas a durazno, chirimoya, notas cítricas y frutos almendrados. En boca destaca por su vivaz ataque, con un filo que persiste en el final de boca.

