



CARMEN

SEMILLÓN SB QUIJADA • 2015

Carmen DO, nace de una idea simple, nace de un sueño; el de potenciar nuestros campos y terroirs en diferentes partes de Chile. De esta forma, hemos logrado dar vida a un vino diferente, que intenta transmitir la historia de una vida ligada al viñedo usando una elaboración manual. De esta manera rescatamos y mostramos los valles de Chile y su gente.



VARIETAL	95% Semillón + 5% Sauvignon Blanc
ÁREA GEOGRÁFICA	Valle de Apalta
CONTENIDO ALCOHÓLICO	13,3% Vol.
ACIDEZ TOTAL	4.05 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	1,96 g/l
PH	3,24

ORIGEN

Este viñedo fue **plantado en 1950** sobre suelos de origen graníticos en la zona de **Apalta**. 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 con los pies. 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 francés de tercer uso donde fermentó con levaduras nativas. Tuvo una guarda sobre sus borras por 4 meses, para luego ser envasado usando un toque de Sauvignon Blanc para darle mayor vibrancia. El vino fue envasado a mano, sin clarificaciones y sin filtrar. Este vino puede formar depósitos que son parte del alma intacta de este vino; relájese y disfrute, no son dañinos.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Es un vino de color amarillo oro brillante, de nariz austera con aromas a miel, flores blancas, almendras y notas cítricas. En boca tiene gran textura siendo un vino redondo, cremoso con gran cuerpo balanceado con una acidez limpia que le aporta frescor y vibrancia. Este vino tiene un potencial de guarda que revelará otra capaz de sabores y texturas.