



CARMEN *do*

FLORILLÓN · 2017

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	13,2% Vol.
ACIDEZ TOTAL	5.6 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	1,3 g/l
PH	3,16

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 6 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 атаque, con un filo que persiste en el final de boca.