

RESERVA

1850  
PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

## CARMEN PREMIER PINOT NOIR 2018

COSECHA 2018

VARIEDAD 100% Pinot Noir

REGIÓN GEOGRÁFICA Valle de Leyda

### COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Carmen Reserva Pinot Noir tiene un suave color rojo rubí. La nariz presenta ciruelas frescas, cerezas negras, especias dulces suaves, canela, moka y notas terrosas. Complejo y balanceado nuestro Reserva Pinot Noir tiene un gran carácter con notas a café y clavo de olor. Este vino es elegante y persistente.

### DETALLE DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y trasladadas cuidadosamente a la bodega. Luego fueron seleccionadas antes de ser despalilladas y molidas. El mosto fue macerado en frío a 4°C durante 12 días para maximizar la retención de aromas primarios.

La fermentación se realizó en tanques abiertos entre 22-24 °C. El programa de extracción suave con Pigeage manual asegura la obtención de sabores profundos e intensos y suavidad en boca. El vino fue trasegado a barricas de roble francés de primero, segundo y tercer uso. La fermentación maloláctica se realizó en forma natural en barricas. El vino fue envejecido durante 10 meses en barricas. Una vez embotellado el vino fue envejecido 2 meses más en botella antes de su liberación al mercado.

### DETALLES TÉCNICOS

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,4 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.5 g/l (Expresado en Ácido Tartárico)

pH: 3.68

AZÚCAR RESIDUAL: 3,8 g/l

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 5 años.

### VINO Y COMIDA

Ideal con ensaladas aliñadas, pescados con salsas cremosas y especiadas, aves y comida japonesa. Servir como aperitivo con toda clase de quesos y frutas secas.



CARMEN  
SINCE 1850