



CARMEN

CLÁSICO

CHARDONNAY

2021

Variedad: 85% Chardonnay

Valle: Valle Central

Enólogo: César Catalán

Comentarios del enólogo

Su color es amarillo pálido, con reflejos dorados. En nariz resaltan aromas a frutas como pepino dulce, melón acompañado de notas a plátano, los que a su vez se mezclan con aromas a vainilla y caramelo aportados por su paso por madera de roble francés. En boca presenta un balance entre dulzor y frescor; además es cremoso y de un final largo.

Clima y suelo

El clima mediterráneo de Chile cuenta con veranos cálidos y secos, junto a inviernos fríos y lluviosos. La altura de la Cordillera de los Andes proporciona temperaturas más bajas, en la medida que aumenta la altura. La interacción entre los efectos del mar y la Cordillera de los Andes es propicia en la estación de crecimiento de los viñedos, creando una amplia oscilación térmica diaria, que ayuda a que las uvas puedan desarrollar sabores frescos, y con gran tipicidad. Nuestras costas poseen dos grandes características, su orientación poniente y la helada corriente de Humboldt. Estas dos características hacen que los vientos continentales provoquen un clima fresco en la zona central, obteniendo vinos con mayor acidez y elegancia de aromas.

Los suelos son sanos, con buen drenaje y tienen una variedad de orígenes (aluviales, coluviales, fluviales, etc) y texturas (marga, arcilla, arena, limo). A pesar de las condiciones atmosféricas relativamente secas, se cuenta con la abundante agua para riego que fluye de las capas de los hielos eternos de la Cordillera de los Andes.

Viñedo

Existe una combinación de uvas provenientes de diferentes viñedos conducidos algunos en espaldera baja tradicional, y otros con sistemas modernos tipo Lira y Scott Henry. Dependiendo del sistema, distintos niveles de carga y del nivel de exposición solar, el objetivo siempre será intensificar la concentración en la fruta, mantener una buena acidez y respetar el carácter varietal.

Vinificación

Las uvas son cosechadas preferentemente de noche, con la idea de mantener baja la temperatura de la fruta. Luego, estas son despalilladas y molidas muy suavemente, donde son enviadas a prensar de inmediato. Durante el proceso de prensado, algunos mostos se protegen en todo momento del oxígeno, para así evitar cualquier oxidación. Otros mostos, son fermentados sin protección, buscando oxidación de aromas, que nos entregarán notas más complejas, mayor cremosidad y aumento del volumen en boca. La fermentación del mosto, se hace con jugo limpio, previamente desbornado y a baja temperatura, asegurando la tipicidad de la variedad y un máximo de aromas frutales.

Detalles técnicos

Alcohol: 13,0 % v / v

pH: 3,41

Acidez total: 5,73 g / L

Azúcar residual: 2,79 g / L

Maridajes

Ideal para acompañar platos marinos como machas a la parrillada, ostiones al pil pil, pastel de jaiba, etc. Excelente también como aperitivo junto a una tabla de quesos. Servir entre 10-12°C.