



CARMEN

SINCE 1850

Frída Kahlo®

RESERVA

SAUVIGNON BLANC

2022

Variedad: 85% Sauvignon Blanc.

Valle: Valle Central.

Enólogo: Oscar Salas.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Sauvignon Blanc tiene una gran intensidad aromática que combina notas frutales y cítricas acompañadas con suaves notas vegetales que recuerdan al ají verde. En boca muestra una acidez balanceada y frescor con un agradable final frutal. Su persistencia media-larga lo hacen un vino liviano y fácil de disfrutar.

CLIMA Y SUELO

El Valle Central se caracteriza por ser influenciado por tres entidades: la Cordillera de la Costa, la Depresión intermedia y la Cordillera de los Andes, dando origen a una gran variedad de suelos y climas, lo que le entrega al vino diferentes características. La Zona Costera es muy húmeda y tiene una amplitud térmica baja, que oscila entre los 15 y 18°C en verano, mientras que más cerca de los Andes la amplitud día y noche puede llegar a más de 20 grados con temperaturas que pueden alcanzar los 35°C. La combinación de los distintos climas y suelos que influyen a la variedad, logra la obtención de vinos consistentes en el tiempo, frescos y de gran tipicidad varietal.

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 cosechadas manualmente son despalladas y molidas, dando un golpe de frío el cual es aplicado para bajar la temperatura a 10°C. En estas condiciones se prensan y solamente se usa el escurrido de jugo y no las fracciones de prensa. Los mostos son decantados estáticamente por 36 a 48 horas y luego fermentados a temperaturas de 16 °C. Una vez terminada la fermentación, se mezcla y se estabiliza proteicamente y tartáricamente, para luego ser embotellado.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 12,5% v/v

pH: 3,14

Acidez Total: 4,85 g/L.

Azúcar residual: 3,7 g/L.

COMIDAS SUGERIDAS

Se recomienda como aperitivo o acompañando pescados, mariscos y ensaladas.

Se recomienda servir entre 10 y 12°C.