



CARMEN

SINCE 1850

Discovery

VINO PREMIUM
Gran Reserva

2021

CABERNET SAUVIGNON

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon.
Región: Valle del Maipo Alto.

VIÑEDO

El viñedo está ubicado al sur de los suburbios de Santiago, a los pies de la cordillera de los Andes. Está a 5-6 kilómetros sur del Río Maipo en un área rodeada de altos cerros y pequeñas montañas de contornos angulados más que redondeados. Se extiende hacia la desembocadura de un valle con pendientes orientadas hacia el oeste principalmente. El viñedo ocupa pendientes moderadas y sectores planos extendiéndose hacia el plano aluvial. Está sobre aluvio cuaternario en el sector Este (plano) y coluvio en la parte Oeste (pendiente moderada).

DETALLES DE VINIFICACIÓN.

Las uvas fueron cosechadas a mano de nuestros viñedos. La fermentación alcohólica se realizó en cubas de acero inoxidable a 24° - 27° C. El período de maceración total fue de 14-22 días. La mezcla se envejeció parcialmente en barricas de roble francés durante 14 meses y en cubas de acero inoxidable.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO.

Nuestro Carmen Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2021 tiene un color rojo rubí intenso y profundo. La nariz presenta aromas a grosellas negras, moras, violetas y especias con notas de cedro suaves y elegantes. En boca es generoso y de gran riqueza, pero fresco y vibrante a la vez. El vino tiene abundante fruta y taninos firmes que le otorgan estructura y profundidad.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 13,5 % vol.
Acidez Total: 5,4 g/l (expresada en ácido tartárico).
pH: 3,6
Azúcar residual: 3,0 g/l