



CARMEN

SINCE 1850

Discovery

VINO PREMIUM
Gran Reserva

2021
CARMÉNÈRE

Composición Varietal: 100% Carménère.
Región: Apalta, Valle de Colchagua.

VIÑEDO

Nuestro viñedo está localizado en el piedmont de Apalta donde los suelos graníticos con algo de contenido de arcilla y pendientes logran moderar el vigor de la viña. Apalta tiene clima mediterráneo, con temperaturas diurnas de 29°-33 °C y temperaturas nocturnas más bajas.

DETALLES DE VINIFICACIÓN.

Las uvas fueron cuidadosamente cosechadas en nuestro viñedo. La fermentación alcohólica fue realizada en cubas de acero inoxidable a 28-29 °C (82°-84°F) por un período total de maceración de 14-18 días. El vino fue envejecido por 14 meses en barricas de roble francés y en tanques de acero inoxidable.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO.

Nuestro Gran Reserva Carménere es un vino con un color carmín intenso y profundo. La nariz muy expresiva y muy característica de la variedad, mostrando frutos negros, especias y tabaco. Suaves toques especiados de pimienta y cedro le otorgan complejidad. La boca es generosa, de gran textura y taninos que se caracterizan por su sedosidad. El vino es persistente y de un largo final.

DETALLES TÉCNICOS

Contenido Alcohólico: 13,5 % vol.
Acidez Total: 5,1 g/l (Expresado en ácido Tartárico)
pH: 3,7
Azúcar Residual: 2,6 g/l

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO
8 a 10 años.