



CARMEN

SINCE 1850

Discovery

ESTATE SELECCIÓN

2021

CABERNET SAUVIGNON

Región: Valle Central.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Es un vino de color rojo rubí intenso, con intensos aromas a frutos rojos y vainilla acompañadas por notas sutiles a especias. En boca encontramos taninos elegantes y dulces logrando un vino jugoso y persistente.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual durante el mes de abril, las uvas son despalladas, molidas y maceradas en frío durante 5 días para lograr una máxima extracción de color evitando una excesiva extracción de taninos. La fermentación se realizó a temperaturas entre 24 y 28 °C dependiendo de cada lote y zona. Se utilizó un 10% de madera durante la fermentación para aumentar la fijación de color y estabilidad de los vinos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, 20% del vino es envejecido en madera francesa por 3 meses para endulzar y aumentar la complejidad.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

5 años.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 13.0 % Vol

Acidez Total: 4.53 g/L (Expresado en ácido tartárico)

pH: 3.68

Azúcar residual: 3.75 g/L

VINOS Y COMIDAS

Ideal con carnes rojas, cerdo, salsas especiadas y soufflés de queso.

