

# CARMEN

## CHILE



### CARMEN CABERNET SAUVIGNON 2006

<b>Variedad</b>	: 85 % Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 9% Syrah
<b>Área Geográfica</b>	: Valle del Maipo.
<b>Alcohol</b>	: 13.7 % Vol.
<b>Acidez</b>	: 3.2 g/l (Expresado en Acido Sulfúrico)
<b>Azúcar</b>	: 2.8 g/l
<b>PH</b>	: 3.76

#### **Cosecha y Producción**

Nuestras mejores uvas para este vino fueron cosechadas a mano. Ellas permanecieron en sus pieles durante 8 días en maceración fría a 5°C -6°C. La fermentación alcohólica tuvo lugar de manera natural, en tanques y barricas. 30% del vino envejeció en roble francés y americano durante 6 meses.

#### **Comentarios del Enólogo**

Este es un clásico Cabernet Sauvignon de Maipo, de color rubí brillante y la tipicidad característica de esta variedad. Destacan sus aromas tostados a pan de jengibre, menta y cedro. Delicioso, de gran estructura, cuerpo medio, de suaves y maduros taninos. Muestra un agradable balance entre la fruta y la madera, dominado por guindas maduras, confitura de frutas y un toque de especias.

#### **Comidas Sugeridas.**

Todo tipo de quesos, bife, asado, pasta, guisos y estofados succulentos.