

CARMEN

CHILE



CARMEN CHARDONNAY 2007

Variedad	: 100% Chardonnay (Casablanca 11 %, Maipo 72%, Alto Cachapoal 8%, Lontué 8% and M
Área Geográfica	: Valle Central
Alcohol	: 14 % Vol
Acidez	: 4.13 g/l
Azúcar	: 3.0 g/l
Ph	: 3.13

Cosecha y Producción

Las uvas se cosecharon a mano. Después del prensado, que constituye uno de los pasos más importantes en los vinos blancos, el mosto se mantuvo en contacto con su borra por 8 días a 4°C , para extraer aromas concentrados. Luego se clarificó, el 80% se fermentó en estanques y el 20% en barricas, donde permaneció durante 4 meses antes de ser mezclado y embotellado. En este vino no se hizo fermentación maloláctica.

Comentarios del Enólogo

De brillante color amarillo verdoso, este es un fresco Chardonnay con intensas notas cítricas y minerales. Se sienten los aromas a piña, duraznos blancos, mango y limas balanceados por el cremoso sabor de las avellanas. Es un vino expresivo con mucha fruta tanto en sabor como en aroma. De cuerpo medio posee un largo y elegante final.

Comidas Sugeridas

Quesos, aves, verduras salteadas y por su puesto mariscos y pescado.