

CARMEN

CHILE



CARMEN RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2005

Variedad	: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Merlot
Área Geográfica	: Valle del Maipo
Alcohol	: 13.8 % Vol.
Acidez	: 3.30 g/l (expresado en Acido Sulfúrico)
Azúcar	: 2,84 g/l
pH	: 3.56

Cosecha y Producción

Las uvas se cosecharon a mano de nuestros viñedos a los pies de la cordillera de los Andes en el Valle del Maipo. Esta ubicación ofrece una diversidad de tipos de suelo, aspectos y altitudes, con un clima Mediterráneo seco. Muy baja humedad, libre de lluvias y una diferencia de temperatura significativa entre el día y la noche, durante la temporada de maduración d las uvas. Todas las uvas son cultivadas en nuestro predio, con un gran énfasis en el manejo de la canopia, producción y riego de los viñedos. Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas antes de molerlas. Un período de maceración en frío por 12 días para asegurar el máximo de retención de los sabores frutales y la extracción de color. Luego se llevó a cabo la fermentación en tanques de acero inoxidable a 28°C – 29°C. La fermentación maloláctica ocurrió naturalmente en tanques y barricas. 80% del vino envejeció en barricas de roble americano y francés durante 10 meses, 20% del vino permaneció en los tanques. Después del embotellamiento, el vino envejeció durante 6 meses adicionales antes de su lanzamiento.

Comentarios del Enólogo

Ricamente concentrado y complejo. Un vino que combina impresionantes cerezas negras silvestres, grosella negra y cassis con algunos toques de menta, cedro, clavos de olor, tabaco y especias. Maduro y generoso en el paladar, dulce sabores frutosos, carnosos y fuerte, seguido de chocolate amargo oscuro, caja de cigarrillos y con taninos finamente estructurados. Una duración espléndida

Comidas Sugeridas

Perfecto para disfrutar con carnes rojas como cordero costillas de vaca y cordero, carne de vacuno.

Importadora Vinos del Mundo S de RL de CV. Av. La Paz #2180 Col. Americana
Tel: 01.33.36.16.74.64. Fax: Ext 2 www.impvm.com