

CARMEN

CHILE



CARMENERE CABERNET SAUVIGNON RESERVA **2005**

Variedad	: 60 % Carmenere - 40 % Cabernet Sauvignon
Area Geográfica	: Valle del Maipo
Alcohol	: 13.9 % Vol.
Acidez	: 3.55 g/l (Expresado en Acido Sulfúrico)
Azúcar	: 2.93 g/l
Ph	: 3.52

Cosecha y Producción

Las uvas fueron cosechadas a manos de nuestros viñedos ubicados a los pies de la Cordillera de los Andes. Son las mejores uvas tintas cultivadas en esta zona, caracterizada por su diversidad de suelos y altitudes. Su clima mediterráneo está marcado por la baja humedad, pocas lluvias y una significativa amplitud térmica durante la época de maduración de las uvas. Las uvas provienen de la misma región, de viñedos con un gran énfasis en el manejo de la canopia, baja producción e irrigación. Ambas variedades fueron estrictamente seleccionadas antes de la prensa y fermentadas por separado. Las Cabernet Sauvignon fueron recogidas durante la primera semana de abril, mientras que las Carmenere fueron cortadas durante los últimos días de abril, entre 23 y 25 días después. Hubo un período de maceración en frío de 5 días (5°C) como forma de asegurar la máxima retención de sabores frutales y extracción de color. A continuación se llevó a cabo la fermentación en tanques de acero inoxidable a 27°-30°C. El período total de maceración fue de 25 días, tiempo promedio para las uvas Cabernet Sauvignon y 21 días, tiempo promedio para las uvas Carmenere. La fermentación maloláctica ocurrió en forma natural, en tanques y barricas. Posteriormente, los vinos fueron mezclados y el 80% fue envejecido en barricas francesas y americanas durante 8 meses. Después del embotellado, el vino envejeció en nuestra bodega durante 6 meses más antes de su lanzamiento.

Comentarios del Enólogo

Color rojo rubí oscuro. Un vino rico y refinado, lleno de un carácter a frutas rojas y especias. Con intenso aroma a cerezas negras silvestres, seguidas de notas a laurel, clavos de olor, menta, pimienta, chocolate oscuro y aceitunas negras. Bien estructurado, muy concentrado con una larga duración. Buen equilibrio de frutas maduras oscuras y mermelada con sabores a pimienta y roble. De taninos aterciopelados, suaves y finamente graneados. Un vino complejo con un largo final.

Comidas Sugeridas

Este vino se expresa agradablemente al acompañarlo con cordero, bifes, roast beef. También con una tabla de quesos finos. Pruébalo con bife en salsa de vino tinto.