

CARMEN

CHILE



GOLD RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2004

Variedad	: 100 % Cabernet Sauvignon
Área Geográfica	: Valle del Maipo
Alcohol	: 14.2 % Vol
Acidez	: 3.4 g/l (Expresado en Acido Sulfúrico)
Azúcar	: 2.68 g/l
PH	: 3.48

Cosecha y Producción

Las uvas fueron cosechadas a mano en un pequeño cuartel llamado Carneros 288, que fue plantado en 1957 con Cabernet Sauvignon. Luego fueron cuidadosamente seleccionadas antes de la molienda. El período de maceración en frío duró 12 días a 4°-5°C. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable y luego una post maceración con sus pieles, que se extendió por 25 días. El vino no fue filtrado. Fue envejecido en barricas nuevas de roble francés durante 16 meses. Una vez embotellado estuvo 12 meses en guarda antes de ser liberado al mercado

Comentarios del Enólogo

Es un vino de un intenso y profundo color rojo rubí, con finos y complejos aromas. En nariz se siente el cedro, caja de cigarrillos con notas a trufas. En boca destacan los sabores a confitura de licor de guindas con suaves y maduros taninos. Es como un éclair, de sabor cremoso, enmarcado por un gran cuerpo y estructura. Mucho moka y mermelada de guinda negra. También presenta notas a menta y ahumado, perfectamente integrado con cedro, aromas a tinta y sabores especiados. Muestra mucha fruta, suaves y elegantes taninos.

Comidas Sugeridas

Este vino va bien con carnes rojas como ciervo, jabalí y faisán. Quesos Fuertes y salsas especiadas