

CARMEN

CHILE



CARMEN RESERVE MERLOT 2005-2004-2003-2002

| | | |
|----------|---|------------------------------------|
| Variedad | : | 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon |
| Área | : | Valle de Rapel |
| Alcohol | : | 13.9 % Vol. |
| Acidez | : | 3.46 g/l |
| Azúcar | : | 3.67 g/l |
| PH | : | 3.51 |

Cosecha y Producción

Las uvas fueron cosechadas a mano de nuestros viñedos propios en el Valle de Casablanca. Y el 10 % de Cabernet Sauvignon proviene del Valle del Maipo. La maceración en frío entre 4°-5°C tuvo una duración de 10 días. Después de la fermentación en estanques de acero inoxidable a 26°C, el mosto tuvo una segunda maceración con piel durante 5 días. 80% del vino fue envejecido en barricas de roble francés y americano durante 9 meses. Luego de embotellado permaneció otros 6 meses antes de su comercialización

Comentarios del Enólogo

Este vino tiene un despliegue de diversos aromas a menta, especias, guinda negra, suaves toques a chocolate con notas de tabaco y cuero. Irrumpiendo con maduras ciruelas negras, moras, hierbas secas y especias.

Comidas Sugeridas

Este vino acompaña perfecto con quesos, pastas condimentadas, aves de caza como avestruz y faisán.