

CARMEN

CHILE



CARMEN RESERVE PINOT NOIR 2006

Variedad	:	100% Pinot Noir.
Área Geográfica	:	Valle de Casablanca
Alcohol	:	13.6 % Vol.
Acidez	:	3.17 g/l (Expresado en Acido Sulfúrico)
Azúcar	:	2.8 g/l
PH	:	3.58

Cosecha y Producción

Las uvas fueron cosechadas a mano en nuestros viñedos ubicados en el Valle de Casablanca. La vinificación del Pinot Noir comienza con una maceración en frío durante 8 días. Luego la fermentación se realiza completamente en estanques de tapa abierta, permitiendo el "pisoneo". 80% del vino se traspasa a una selección de barricas de roble francés de primer uso y el 20% permanece en estanques durante 10 meses previo a la embotellación. Una vez embotellado se guarda por 6 meses más.

Comentarios del Enólogo

Intenso color rojo frambuesa. Aroma a mermelada de frutillas maduras, violetas, granadas y notas florales. Vino maduro y potente con una estructura de cuerpo medio y balanceado. Muestra un equilibrio perfecto entre una atractiva fruta mezclada con el tostado de barrica. Taninos firmes, largo y especiado final

Comidas Sugeridas

Perfecto acompañamiento con todo tipo de quesos, fruta seca, ensaladas, pescado y carnes blancas y rojas con muy poco condimento.