



## Sauvignon Blanc Insigne 2018

### Carmen

#### Charakter:

Suché víno, světlé žluto-zelené barvy. Jeho prvotním dojmem je výrazná citrusová vůně s tóny zelené papriky, chřestů a kombinace vápence s růžovým grapefruitem. V chuti příjemně šťavnatá kyselinka s jemným minerálním tónem a grepovou ovocností. Lahodně lehký a osvěžující závěr pobízí k další sklenice. Hrozny byly ručně přebrány a po rozemletí ponechány k maceraci po dobu 5 dnů při teplotě 4 °C než proběhlo lisování. Kvašení probíhalo při teplotě 14 °C v nerezových tancích bez malolaktické fermentace, s cílem zachovat svěžest. Následně bylo víno ponecháno na kalech po dobu dvou měsíců.

#### Vínice:

*Region:* Chile – oblast Central

*Odrůdy:* 100% Sauvignon blanc

#### Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2021 -

#### Analytické hodnoty:

Alkohol: 13,5 %

Zbytkový cukr: 1,01 g/l

Kyselina: 6 g/l

**Doporučení k pokrmům:** ústřice, krevety, ryby, saláty a bílé maso

**Teplota servisu:** Doporučená teplota je 10°C



Vinařství Carmen založil v roce 1850 Christian Lanz, který vinařství pojmenoval po své milované manželce Carmen. Stalo se prvním chilským vinařstvím a v současnosti je vnímáno i jako historické dědictví země. O více než století později, v roce 1987, se Carmen stalo součástí společnosti Claro Group a ta nasměrovala tuto značku na novou cestu. V roce 1992 dokončila výstavbu nového vinařského zázemí v údolí Alto de Maipo s nejmodernějším technologickým vybavením. Rozšířila vlastní vinice o nové vinohrady s cílem produkovat tu nejlepší kvalitu vín v této chilské lokalitě a následně představila nová vína celému světu. Vinařství Carmen se stalo uznávaným pro svoji kvalitu a průkopnictví ve vinařství a výrobě vín. Například v roce 1994 jako první vinařství zahájilo produkci organicky pěstěných hroznů a s touto filozofií se dodnes rodí víno pod značkou Nativa. V 90. letech minulého století bylo ve vinohradech Carmen po více než 100 letech znovuobjeveno Carmenere, zapomenutá a ztracená odrůda z původní vinařské Francie. Byl to francouzský ampelograf Jean Michel Boursiquot, kdo 24. listopadu 1994 ve vinicích v údolí Alto Maipo odhalil a potvrdil přítomnost původních klonů odrůdy Carmenere. Dnes je tato odrůda již symbolem chilského vinařství. O dva roky později uvedlo vinařství Carmen pod vedením vinaře Alvara Espinozy své první chilské Carmenere na trh. Vinohrady Carmen jsou vysazeny v ideálních podmínkách pro produkci vysoce kvalitních vín. Dokonalá kombinace přírodních podmínek, klimatu a půdy utváří perfektní terroir pro každou jednotlivou odrůdu. Své vinice má vinařství rozloženo v několika různorodých vinařských oblastech Chile: Alto Maipo, Casablanca, Leyda, Apalta a Colchagua. Od roku 2005 je v Carmen hlavním vinařem Sebastián Labbé. Po svém příchodu si ve vinařství kolem sebe vytvořil mladý enologický tým, s nímž začal znovu prozkoumávat autentičnost každé odrůdy v jednotlivých vinařských regionech s cílem přenést jejich jedinečnost do výsledného vína. Svou kariéru nastartoval na Novém Zélandu, kde studoval vinohradnictví a vinařství na Lincolnově univerzitě. Jeho zkušenosti pak dále rostly v butikovém vinařství v Martinborough či v australském vinařství Tyrrell's Wines. Vinařství bylo magazínem Wine Spirits již 7krát označeno "Carmen a super star performer". Od magazínu Wine Spectator dostalo u svých vín už 26krát vysoké ohodnocení 90 bodů. A jako jedno z mála vinařství Carmen obdrželo certifikát udržitelnosti "Certified Sustainable Wine of Chile".