

Reconocida viña chilena lanza el primer espumante de Chiloé

Punta Chilen se llama el primer espumante de Chiloé, que fue lanzado recientemente por Carmen DO, de Viña Carmen, lo cual fue calificado como un hito significativo en la industria vitivinícola chilena.

Este proyecto, que busca desafiar estilos y regiones, tuvo su inicio en noviembre de 2018 con la intención de llevar a cabo un ensayo de producción de uvas viníferas y vinos en una zona extrema, convir-

tiéndose hoy en una realidad.

CARACTERÍSTICAS

Esta localidad de la comuna de Ancud, nombra a este innovador espumante que se elabora con uvas Pinot Noir utilizando el método tradicional o champenoise. Sus viñedos son cultivados en suelo franco arcillo arenoso de origen volcánico, que cuenta con un alto porcentaje de materia orgánica, lo que contribuye a la expresión de

este terroir en cada botella.

A pesar de las adversidades climáticas y geográficas, el equipo de Viña Carmen logró superar cada desafío para presentar un producto excepcional que refleja el carácter especial de Chiloé. Las condiciones extremas de la zona, incluyen baja luminosidad, altas precipitaciones, baja acumulación térmica, constante ventosidad y suelos muy ácidos.

"Carmen DO Punta

Chilen es más que un espumante; es el resultado de años de trabajo arduo y dedicación para desafiar los límites de lo que es posible en la vitivinicultura. Estamos orgullosos de presentar este producto único que encapsula el espíritu de la Isla de Chiloé y marca el comienzo de una nueva era para la industria del vino en la región", comentó Ana María Cumsille, enóloga jefa de Viña Carmen.

Se trata de un espu-



ANA MARÍA CUMSILLE, BALTAZAR SÁNCHEZ Y GERARDO LEAL

mante de producción limitada del productor Baltazar Sánchez.

En esta, su primera cosecha, se han elaborado so-

lo 50 botellas, lo que marca su exclusividad. Es ideal para aquellos que buscan experiencias auténticas y disruptivas. ☺