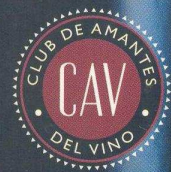
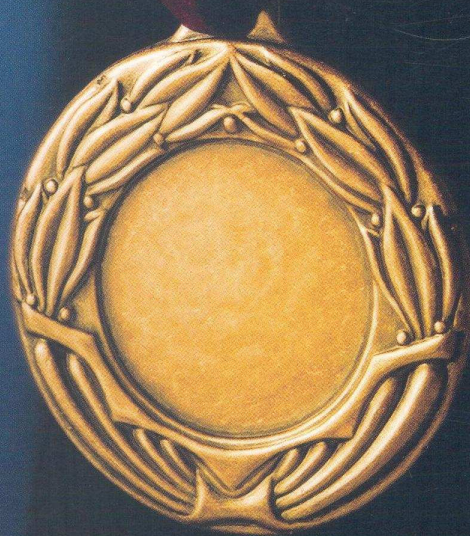


LA CAV



L U B D E A M A N T E S D E L V I N O

¿CUÁNTO
VALE UNA
MEDALLA?



- LA PLENITUD DE AGUSTÍN HUNEEUS
- MOSELA, TIERRA DE RIESLING
- LOS TWITTEROS Y EL VINO



File \$ 5.500
April 2011
www.cav.cl

Grandes blancos y cepas tintas

Valores \$9.000 - \$14.999

Matetic EQ
Chardonnay 2009
Valle de San Antonio
\$ 12.400

Amarillo dorado, algo opaco. Nariz dulce a membrillo, manzana roja, un dejo especiado. En la boca frutal, acidez salina, un poco corto y amargo.

AMB



87

Santa Carolina Barrica Selection
Cabernet sauvignon 2009
Valle del Maipo
\$ 4.990

Rojo profundo. Nariz masculina y con madera agradable. Equilibrado. Boca correcta y firme, de gran intensidad a madera. Secante un poco pero correcto en relación al precio.

RGA



90

Viña Mar Reserva Especial
Cabernet sauvignon 2008
Valle del Maipo
\$ 4.390

Profundo y brillante. Nariz frutal, a caramelos, cuero y fácil de entender. Boca consecuente y de buena acidez frutal, afirmada por la madera.

RGA

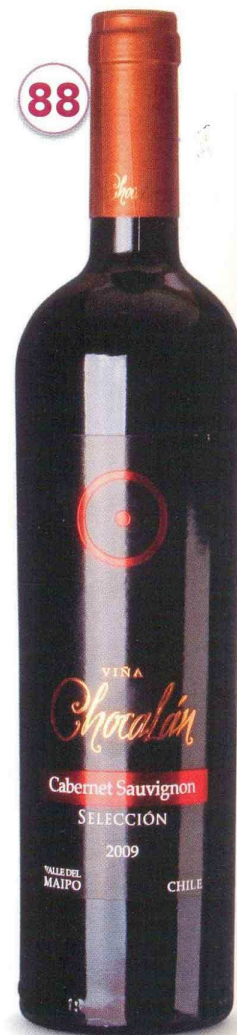


89

Chocalán Selección
Cabernet sauvignon 2009
Valle del Maipo
\$ 3.890

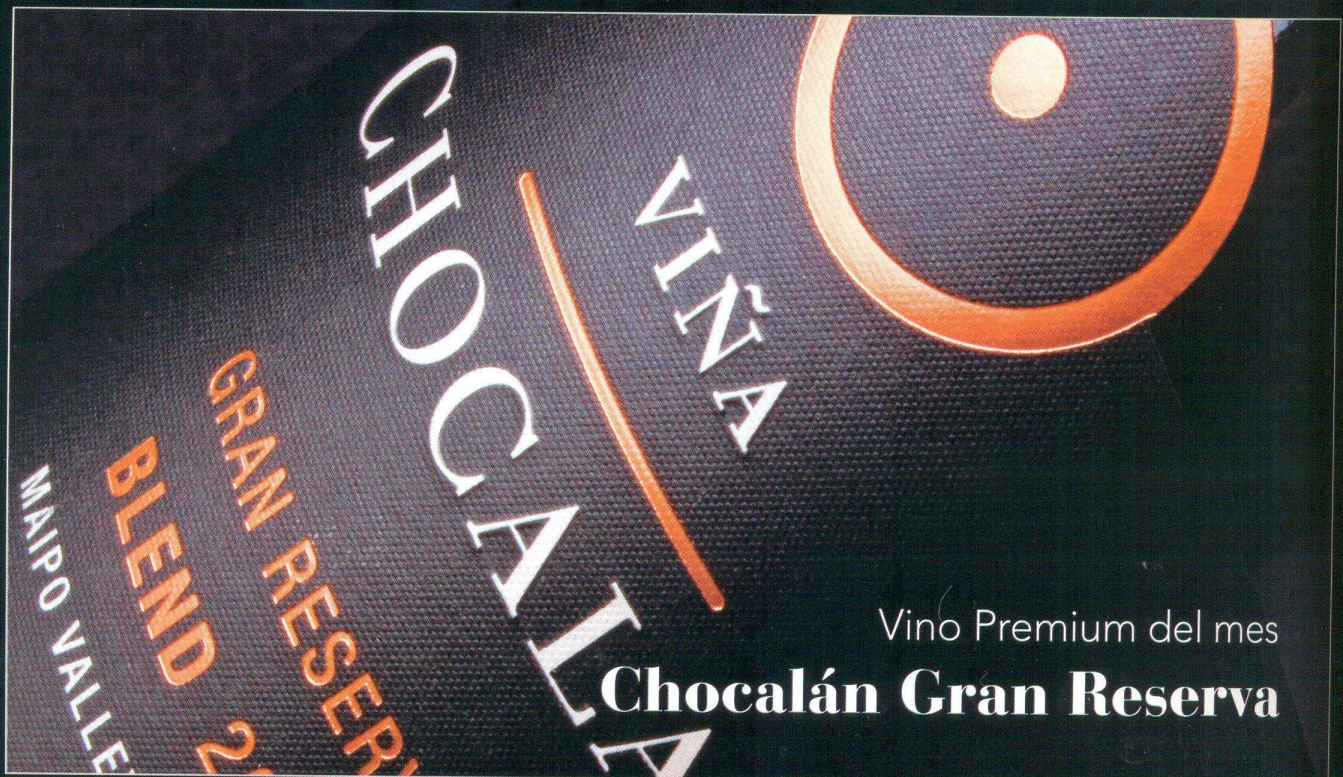
Rojo sangre de gran profundidad. Nariz masculina y con madera, con notas a chocolate. Boca fresca y frutal, madera firme pero agradable. Para la parrilla de carnes grasas.

RGA



88

Socios CAV: Vinos y restaurante del mes de **abril**



vino premium

Chocalán Gran Reserva
Blend 2007

Seis cepas en sintonía



VIÑA

CHOCALAN

GRAN RESERVA

BLEND 2007

Esta es una combinación de uvas tintas amalgamadas por barricas de roble francés. El resultado es un vino hecho y derecho para acompañar a carnes con carácter.

Frutos negros y rojos, casis y cedro. Ese es el apronte en nariz de este *blend* cosecha 2007 de Chocalán, la cuarta entrega bajo la etiqueta premium de esta viña. Y las cuatro, regularmente, han obtenido cada vez 90 puntos Parker desde su debut, el 2004. "Lo más importante es que esto refleja una consistencia en el tiempo que no es fácil de lograr" comenta Fernando Espina, enólogo de la viña.

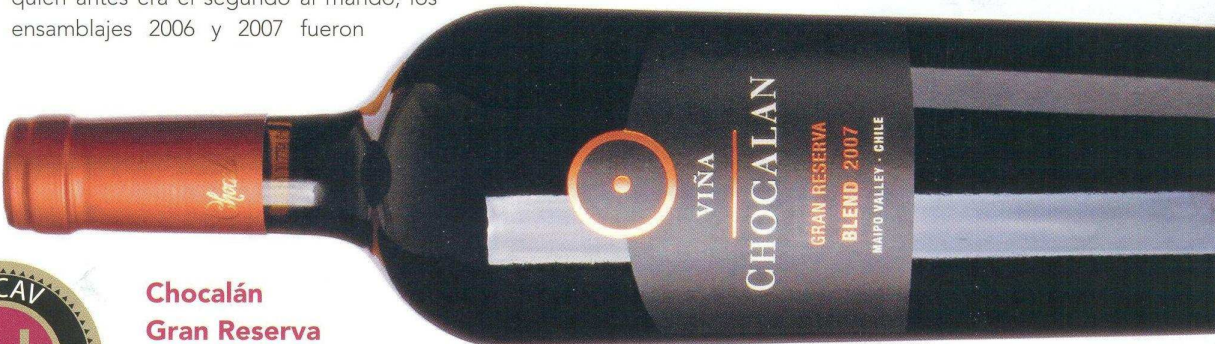
Este es un capítulo más en la corta e intensa vida Chocalán, la que desde los primeros años de este siglo fue armando un portafolio de interesantes vinos en los tramos selección y reserva, con más de un *best value* entre sus filas. Posteriormente su línea Malvilla debutó con cepas que dan lo mejor de sí al estar más cerca de la costa. Pero el paso intermedio y tinto vino el 2004 cuando, con un valor cercano a los 20 dólares por botella, apareció su línea Gran Reserva con un primer pinot noir y la novel versión de su *blend*, con seis cepas y entre las más presentes en esa ocasión el cabernet sauvignon y malbec. El año siguiente debutó un malbec en esta línea y el carmenère ganó presencia en el magno *blend*. Ya con nuevo enólogo jefe, Fernando Espina, quien antes era el segundo al mando, los ensamblajes 2006 y 2007 fueron

tomando un ligero cambio de rumbo, siempre buscando "tener una mezcla balanceada que muestre lo mejor de Chocalán. Algunos cambios se han hecho, pero sigue la idea original de obtener un vino de buena estructura, con carácter y con gran potencial de guarda" puntualiza el profesional. Y mientras el 2006 conserva la vocación de fruta madura de sus antecesores, el 2007 posee una arquitectura hecha para durar más en la botella. Una mayor proporción de cabernet franc y una notable reducción del carmenère son el primer síntoma de este objetivo. Una mayor guarda en barrica –de 14 a 16 meses–, es el otro. "Es que el 2007 fue un buen año, con vinos estructurados con alto potencial de guarda y capacidad de envejecimiento en barrica". Así, cada año este *blend* refleja las características de una fruta fresca –"por la influencia importante del Maipo, que está a menos de un kilómetro, y del mar, que está solo a 35"-, variando sus porcentajes de cada cepa –"es la gracia y lo entretenido, ya que no es algo moldeado o estandarizado"- y conservando año a año una suma de partes que revelan un todo: ser una mezcla hecha para persistir.



Chocalán
Gran Reserva
Blend 2007

CF/ SY/ CS/ MA/ CA/ PV
Valle del Maipo



enólogo Fernando Espina.

ficha técnica 22% cabernet franc, 21% syrah, 20% cabernet sauvignon, 20% malbec, 11% carmenère, 6% petit verdot.

crianza en barrica 16 meses.

temp. de servicio 17°C.

potencial de guarda 5 años.

nota de cata Rojo púrpura de gran profundidad y notas aterciopeladas. En nariz es elegante y equilibrado con fruta negra madura, especias como pimienta negra y algo de laurel de fondo que sorprende. Apenas punzante debido a su gran concentración aromática. En boca se presenta jugoso y equilibrado, con carga tánica media alta y volumen suficiente para mejorar con el tiempo.

armonía Servir acompañando platos sofisticados en base a carnes exóticas, como medallones de ciervo envueltos en tocino o cordero al horno condimentado con laurel.