

VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

VITRUM MALBEC 2012

Nombre: Vitrum Malbec
Cosecha: 2012
DO: Valle del Maipo
Localización: Localidad de Melipilla
Composición: 95% Malbec; 5% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOO

Tipo de suelo: Ladera de origen granítico y textura franco arcillosa.
Clima: Niebla matinal y fuerte influencia marítima debido a la proximidad con el Océano Pacífico y el río Maipo. Templado, Clima Mediterráneo. Temperaturas de Diciembre a Marzo : Max: 28°C -29°C - Min: 12°C - 15°C

Análisis Químico

Alohol: 14.5% vol.
Acidez Total: 3.8 g/l
Expresado en ácido sulfúrico
pH: 3.5
Azúcar Residual: 2.5g/l

VINIFICACIÓN

Cosecha: Uvas recogidas a mano urante la segunda semana de abril.
Fermentación: Bayas seleccionadas meticulosamente en la tabla de clasificación. Pre maceración en frío y fermentación a 8° C durante 6 días, en tanque de acero inoxidable. Después el jugo es inoculado con levaduras seleccionadas y fermentadas en tanques de acero de 26°C - 78°C . Después de que la fermentación es terminada, el vino se queda en el tanque por 8 a 10 días sin contacto.
Envejecimiento: 100% del vino fue envejecido durante 14 meses en barrica.

Comentarios del Enólogo

Color violeta. Frutos negros con acentos de flores y frutos rojos, con un intenso sabor a pimienta.
Aterciopelado y suave en la boca, concentrado con textura y complejidad.
Acabado fresco y largo.