



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

VITRUM MALBEC 2019

D.O. VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

100% Malbec

ALCOHOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

3,6 g/l

pH

3,4

AZÚCAR RESIDUAL

2,36 g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Melipilla, Valle del Maipo. A 35 km del mar.

SUELO

Laderas y piedemont de la Cordillera de la Costa, de origen granítico y de textura franco a franco arenosa

CLIMA

Mediterráneo templado, con influencia marítima. Temperatura máxima promedio 28°-29°C. Mínima promedio 12-15°C

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha manual durante la última semana de marzo.

FERMENTACIÓN

Se realiza una cuidadosa y estricta selección de racimos y bayas. Maceración pre fermentativa en frío a 8°C durante 10 días. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas. Luego y dependiendo de cada variedad, se realiza maceración post fermentativa con el objetivo de obtener cuerpo y estructura. La fermentación maloláctica se hace en barrica.

GUARDA

100% del vino fue envejecido en barrica de roble francés durante 14 meses.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rubí opaco. Aromas delicados de frutas negras, notas de cereza negra, frutos del bosque y violetas con toques especiados. Vino con cuerpo, taninos firmes y jugosos bien equilibrados. Termina suavemente dulce y largo con muy buena persistencia.

Sugerencias: Se recomienda decantar. Servir a 17°C. Excelente para complementar cualquier tipo de carne, destacamos la carne de caza como cordero.

