



VIÑA

CHOCALAN

## Gran Reserva Pinot Noir 2013

<b>Nombre:</b>	Gran Reserva Pinot Noir
<b>Cosecha:</b>	2013
<b>DO:</b>	Maipo Valley
<b>Composición</b>	100% Pinot Noir

### Viñedos

<b>Edad del Viñedo:</b>	13 años
<b>Tipo de Suelo:</b>	Pie de monte: textura franco arenosa, baja fertilidad, exposición norponiente
<b>Clima:</b>	Clima Mediterráneo templado. Temperaturas entre Diciembre a Marzo: Max: 28-29°C; Min: 12-15°C

### Análisis Químico

<b>Alcohol:</b>	14% vol.
<b>Acidez Total:</b>	4.38 g/l
Expresada en ácido sulfúrico	
<b>pH:</b>	3.7
<b>Azúcar Residual:</b>	2.8 g/l

### Vinificación

<b>Vendimia:</b>	Cosecha manual durante la última semana de marzo. Estricta selección manual de las bayas en mesa de selección.
<b>Fermentación:</b>	Maceración pre fermentativa en frío a 6°C durante 14 días. Fermentación a 24-25°C mediante pigeage. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés.
<b>Envejecimiento:</b>	100% del vino fue fermentado en barricas de roble Francés de primer y segundo durante 8 - 10 meses.

### Comentarios del Enólogo

Profundo rubicón color rubí, rojo cereza y especias picantes complicadas por una agradable seta y carácter terroso. Buena concentración y un sentir suave en boca llena a full soft mouth feel. Fresca y jugosa con un final largo y profundo. Sugerencias: Servir a 14° C. Excelente para complementar pescados grasos como el salmón, tuna, cualquier tipo de carne blanca, risottos y ensaladas.

