



VIÑA

Chocalán

5

un origen que inspira

Mayo 2008

Indice

Año de aniversario

Se celebraron los 10 años de Chocalán con un evento familiar a la Viña.

Turismo

Nuevo show de riendas

Vendimia 2008

Bien encaminada!

Nuevos Vinos

Cabernet Sauvignon Reserva 2006
Cabernet Franc Reserva 2006

Exportaciones

Legado para un año 2008 auspicioso...

Agenda

MAYO

20-22 - *London Wine Fair, Londres*

Nuestro importador Liberty Wines representará a Viña Chocalán en el stand G42

27-29 - *Vinexpo Asia, Hong Kong*

Venga a vernos y degustar nuestros vinos al Stand J41- 32

JUNIO

4 - *Muestra y Cata (ProChile) Tokio*

6 - *Muestra y Cata (ProChile) New Delhi*

12-15 - *Taste of Dublin, Irlanda*

SEPTIEMBRE

9-10 *Chilean Wine Tasting, Inglaterra*

Contacto

Oficina comercial

(56-2) 208 7401 - 208 7197
wines@chocalanwines.com

Año de aniversarios

Viña Chocalán cumple 10 años desde la adquisición del campo ubicado en Melipilla y 5 años desde que embotelló su primer vino... Para celebrarlo, el 30 de marzo se realizó un encuentro familiar muy entretenido en la viña.

Mientras algunos disfrutaron de un paseo a caballo, otros integrantes se quedaron pintando barricas y luego se continuó con una extraordinaria exhibición ecuestre y muestra de accesorios. Esto nos permitió redescubrir la esencia de la cultura del "Huaso Chileno", de profunda riqueza y elegancia, lo cual nos enorgullece mucho.

Fue un día de rescate de las raíces, y una invitación a volver al origen, dentro de un marco de sencillez y calidad es lo que representa nuestro espíritu como Familia en Chocalán.

Verónica Toro Harnecker

NOTICIA

Estamos muy orgullosos! Nuestro Gran Reserva Blend 2005 sigue recibiendo distinciones de parte de la comunidad vitícola mundial.

De entre más de 3000 vinos presentados, solo 10 vinos chilenos recibieron la **Gran Medalla de Oro**, suprema distinción del **Concurso Mundial de Bruselas**, uno de los más reconocidos al nivel mundial.



TURISMO

Nos aliamos con Marco Antonio Barbosa y Raphael Combet para proponer a nuestras visitas una demostración ecuestre con los pasos más espectaculares del trabajo de los caballos para rodeo chileno. Desde la terraza de Viña Chocalán, con quesos y copa de vino a mano, les invitamos a disfrutar de este espectáculo para los ojos y el paladar.



Solo para grupos con reservación previa. Consulte disponibilidad al (56-9) 74 77 87 17 - visitas@chocalanwines.com

VENDIMIA 2008

Bien encaminado...

Aunque todavía falta para terminar la vendimia, podemos inferir sin adelantarnos que la cosecha 2008 será un muy buen año para Chocalán. Ha sido una vendimia "atípica". Una brotación atrasada, la lluvia escasa, el calor que tuvimos durante el verano y el otoño, hicieron que los rendimientos este año sean más bajos que los años anteriores, especialmente para el Cabernet Sauvignon.

Por lo general las bayas son más chicas y las pieles muy sanas, lo que nos asegura vinos concentrados y expresivos.

Empezamos la cosecha el 18 de Marzo con el Viognier. Luego seguimos con Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon. El Carmenere, por su alta taza de pircina (el componente que da al vino ese gusto característico de pimentón verde y tonos herbáceo) es la última cepa del campo a ser cosechada. En Viña Chocalán damos mucha importancia a la cepa Carmenere, que es una de las cepas que mejor se adaptaron a nuestro terroir.

Tanto en la línea Selección como en la Reserva, buscamos siempre la expresión máxima de la fruta, y para nosotros todo empieza en el viñedo. Cuidamos mucho nuestra materia prima, y creemos que no hay buen vino si no hay respeto con la uva. Después de haber captado el momento oportuno de madurez en los distintos sectores, el trabajo del enólogo en bodega es extraer y optimizar los aromas de la fruta gracias a los pisonajes, los trasiegos y los remontajes que se hacen con frecuencia.

En Malvilla, hasta la fecha hemos cosechado el Gewurtzraminer (de color rosado en la foto), el Sauvignon Blanc y vamos partiendo ahora con el Pinot Noir. Estamos experimentando con mucha alegría y expectativas este nuevo terroir. Ese año será nuestro primer año de cosecha en el Valle de San Antonio, valle reconocido por la alta calidad de sus vinos blancos

Sébastien Allingri
Fernando Espina
Enólogos

Viva la vendimia con nosotros!

En este anfiteatro de viñedos que caracteriza las tierras de Viña Chocalán, se observa una sinfonía de colores ofrecidas al visitante bajo los reflejos del sol. Aproveche del mes de mayo para conocer nuestra viña y vivir la vendimia con nosotros!

El **sábado 10 de mayo** organizamos un día especial en el cual usted podrá hacer un recorrido por el viñedo, por la bodega y por la sala de barricas, guiados por el enólogo que le explicara cada paso del proceso del vino. Terminaremos la visita con una degustación de nuestros mejores vinos: Rosé, Selección y Reserva.

Haga sus reservas a visitas@chocalanwines.com o por teléfono al (02) 208 7401 o al (09) 74 77 87 17.

Valor de la visita: \$ 5.000 por persona



NUEVOS VINOS

Los dos clásicos imperdibles de Viña Chocalán están ahora disponibles! Estamos muy contentos de presentárselos en versión 2006:



Cabernet Sauvignon Reserva 2006

85% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
5 % Petit Verdot

Aromas a fruta fresca, cassis y ciruelas secas, bien ensamblado con tonos ahumados, café y especias. Elegante en boca, presenta taninos maduros bien estructurados que le dan un largo y persistente final.

Acompañar con carnes rojas, estofado de ciervo.



Cabernet Franc Reserva 2006

100% Cabernet Franc

Intenso color rojo violáceo. Presenta aromas a licor de guindas, frutos negros y una nota mentolada acompañada por madera que esta presente en justa medida, acomplejando este vino con toques a toffee, chocolate y especias.

En boca es untuoso, bien estructurado y equilibrado por una acidez que levanta la fruta y le da frescura.

Ideal para acompañar un costillar de cordero o carnes de caza.

EXPORTACIONES

Un año 2008 auspicioso...

Muy alentadora fue la gestión de ventas cometida durante el año 2007. Un período en el cual se logró ampliar nuestra cartera de clientes, así como también importantes desarrollos de venta en distintos mercados.

Es interesante destacar que durante el 2007, nuestras exportaciones experimentaron un crecimiento de un 130% en comparación al 2006 y éste fue acompañado con un claro incremento en el precio promedio por caja exportada.

Canadá sigue siendo el principal destino de nuestras exportaciones.

En relación al continente Europeo, Bélgica, Inglaterra e Irlanda en conjunto conforman más del 25% del total exportado en el periodo.

Asia generó ventas muy interesantes y permitió descubrir nuevas relaciones comerciales con importadores en mercados tales como Taiwán, China, Corea del Sur y Hong Kong. Esto deja como legado para este año, afianzar dichas relaciones y construir sólidas bases para asegurar un crecimiento continuo, intentando aprovechar el atractivo desarrollo económico mostrado por esta región en el último año.

Objetivo para 2008: que los vinos Chocalán puedan ser disfrutados cada vez por más personas que gustan de compartir buenos momentos y emociones.

Javier Cortes
Gerente Exportaciones

NUEVO!

TIENDA ON-LINE

Visite y haga sus pedidos en nuestra nueva tienda virtual!

www.chocalanwines.com/espanol

