



VIÑA
Chocalán

6

u n o r i g e n q u e i n s p i r a

Agosto 2008

INDICE

Encuentre los vinos Chocalán en los **centros de esquí** de La Parva, Valle Nevado, Portillo, Termas de Chillan

El **Cabernet Franc**, una cepa reina

Malvilla, la nueva línea de Chocalán

AGENDA

Agosto

30 Cata Viña Chocalán en Valle Nevado

Septiembre

- 3 Cata Viña Chocalán en Portillo
- Annual Tasting Copenhagen, Dinamarca
- 9-10 Annual Tasting Londres, Inglaterra
- 17-21 Fiestas patrias en Santa Martina
- 20 Feria Hotel Plaza San Francisco
- 29 Muestra y Cata Estocolmo, Suecia

Octubre

1 Muestra y Cata Praga, República Checa

CONTACTO

Regístrese en el **Círculo Chocalán** y haga sus pedidos on-line

www.chocalanwines.com

Venta directa
(02) 208 7401

wines@chocalanwines.com

Despacho gratis en Región Metropolitana - A partir de 12 botellas

Visitas a la Viña

visitas@chocalanwines.com

Últimas Noticias



Wine & Spirits

Junio 2008

Blend Gran Reserva 2005

100 top Values – 90 puntos



Wine Spectator

Mayo 2008

Blend Gran Reserva 2004

90 puntos



Wine & Spirits

Febrero 2008

Syrah Selección 2006

Mejores Syrah del Año – 89 puntos



Decanter World Wine Awards

Carmenère Selección 2007

Mejor vino tinto chileno bajo £10

Merlot Reserva 2005

Medalla de Plata



1er Concurso Vinos&más de Lider

Cabernet Franc Reserva 2006

Medalla de Oro



Sitio web de Viña Chocalán ahora disponible en chino mandarín:

www.chocalanwines.com



Majestuosa Montaña

Todos concuerdan en lo mismo: la temporada 2008 en los centros invernales ha estado mejor que nunca.

Además de prósperos valles, exóticos desiertos y atractivas playas, Chile cuenta con excelentes canchas de esquí a un paso de Santiago.

Después de un intenso día de esquí, ¿que mejor que un “happy hour” para disfrutar de las últimas horas de sol y compartir con los amigos las anécdotas del día?

Inauguramos esta temporada en La Parva con representación exclusiva en Sendero del Sol.



SENDERO DEL SOL, La Parva

Senderos del Sol es un restaurante y una plataforma de eventos y RRPP con experiencia gastronómica de primer nivel en el corazón de la montaña.

Les proponemos un menú a la carta, parrilla o asado de cordero Southlamb y catas de vinos Chocalán en el mejor Restaurant de La Parva.

Para personas de espíritu libre y nómada, amantes del deporte, el bienestar, la vida sana y el aire libre.

Únete a Sendero del Sol en www.facebook.com



PORTILLO

Basado en el éxito de la tradicional Semana del Vino en Portillo, se realizará por segundo año este evento de vinos, con el fin de que más huéspedes de Portillo tengan la posibilidad de degustar y aprender sobre el fascinante mundo del vino chileno.

El 3 de Septiembre, después de un activo día de ski, los pasajeros podrán disfrutar y aprender todo sobre los vinos Chocalán en un ambiente muy relajado y agradable.

www.skiportillo.com

VALLE NEVADO

El 31 de agosto: Cata Viña Chocalán, con la que esperamos deleitar al público de ese excelente sitio de montaña

Contacto www.vallenevado.com



Vinos de Malvilla

En un terroir de excepción a 4 kilómetros del Océano Pacífico crecen los proyectos de la Familia Toro Harnecker.

Ya viene la nueva línea de vinos blancos premium: Sauvignon Blanc, Chardonnay y Gewürztraminer.

Cabernet Franc, una cepa reina

Aceria, Acheria, Arrouya, Bordo, Bouchet, Bouchy, Breton, Burdeas Tinto, Cabernet, Cabernet Aunis, Capbreton Rouge, Carmenet, Fer Servandou, Gamput, Grosse Vidure, Hartling, Messanges Rouge, Morenoa, Noir Dur, Petit Fer, Petit Vidure, Petite Vidure, Petite Vignedure, Plant Breton, Plant Des Sables, Trousset Noir, Véron, Véron Bouchy, Véronais, Cabernet Gris... esos son los múltiples nombres de esta noble cepa, procedente de Bordeaux, Francia.

Muy usada en el Valle de La Loire en monocepaje, el Cabernet Franc se usa también en Champagne para las "methodes traditionnelles" y constituye la mayor parte del ensamblaje de grandes vinos franceses como Cheval Blanc, donde tiene un papel fundamental, acompañando el omnipresente Cabernet Sauvignon y el suave Merlot.

La gracia del Cabernet Franc consiste en su fuerza, su vitalidad. Especiado y livianamente herbáceo es una excelente alternativa para los que buscan carácter y vigor sin pesadez.

En Chile el Cabernet Franc en monocepaje es todavía muy escaso. En 2006, se encuentran registrados 1300 hectáreas de Cabernet Franc, o sea un poco más que 1% de la superficie total de uva vinífera plantada en el país. Con Eduardo Silva, nuestro asesor en viticultura, decidimos desde un principio plantar Cabernet Franc porque definitivamente, el terroir se prestaba para eso. Una de nuestras ventajas es recibir constantemente aire fresco desde el Océano, que enfría las uvas y les da ese toque de vivacidad y acidez de la que a veces los vinos chilenos carecen.

En Chocalán, el Cabernet Franc crece muy cerca de los enólogos, al lado de la bodega. Se cosecha un poco antes del Carmenère y después del Cabernet Sauvignon (cepa de la cual es pariente), porque su piel es más gruesa que en las otras cepas.

Aunque es poco común encontrarlo servido a la copa, no dude en pedir en su restaurant favorito una botella de Cabernet Franc Reserva del 2006, o de las cosechas anteriores y compartirla con sus amigos con una carne de caza, piernas de cordero a lo provenzal, o carnes en salsa, platos ideales para este invierno.

Premios

Cosecha 2006

1er Concurso Vinos&más de Lider - Medalla de Oro

Cosecha 2005

Guia Descorchados 2008 - 90 puntos

4th Wines of Chile Awards – Medalla de Plata

International Wine Challenge – Medalla de Oro

International Wine Cellar Tasting – Medalla de Oro



Ficha técnica Cabernet Franc Reserva 2006

Denominación	Valle del Maipo
Viñedos	Viña Chocalán, Laderas
Composición	100% Cabernet Franc
Edad del viñedo	9 años
Tipo del suelo	Franco arcilloso
Rendimiento:	8.000 kg por hectárea
Alcohol	14.3% vol
Acidez Volátil:	0.45 g/l
pH	3.44
Azúcar Residual:	2.37 g/l

Vendimia

La cosecha es manual durante la tercera semana de Abril; se realiza un despalillado a baja velocidad. Gran parte de los movimientos en bodega son por flujo gravitacional.

Fermentación

Las uvas enteras fueron maceradas en frío durante 5 días. El mosto fue inoculado con levaduras naturales y luego fermentado en estanques de acero inoxidable a 27°C. Para el prensado, sólo se incorpora el vino gota a gota, escurrido sin ejercer presión.

Envejecido

Fermentación maloláctica en barricas de roble 100% Francesas, 50% nuevas, 50% con un uso. El 100% de la mezcla fue envejecido en barricas durante 13 meses.

Degustación con el enólogo

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