



VIÑA

Chocalán

7

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

Primavera 2008

INDEX

Chocalán vanguardista, toda la línea Selección con Screw Cap

Malvilla, la recién nacida línea de vinos blancos del Valle de San Antonio

Nuevas cosechas:

Rosé 2008,
Viognier Reserva 2008,
Pinot Noir Gran Reserva 2007

AGENDA

Octubre

21 - 31 Portfolio Tasting en Nueva York

Noviembre

- 1 - 7 Visita de Sommelier Summit UK, Chile
- 6 Exposición "Las Diosas", auspiciada por Viña Chocalán, Instituto Chileno Chino
- 11 Lanzamiento de los vinos de Malvilla
- 12 Visita de Margaret Beale, China Daily

CONTACTOS

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

www.chocalanwines.com

Venta directa

(56-2) 208 7401

wines@chocalanwines.com

Visitas a la viña, Marketing, Prensa

visitas@chocalanwines.com

El vino en citas

"El vino siembra poesía en los corazones."

Dante Alighieri (1265 - 1321), poeta y escritor italiano, autor de La Divina Comedia.



EDITORIAL

Estamos a punto de concluir el año 2008, en el cual cumplimos 10 años desde el inicio de nuestro proyecto familiar, y 5 años desde que embotellamos nuestros primeros vinos.



Como regalo, lo celebramos con la presentación de nuestra nueva línea de vinos blancos.

Escogimos el valle de San Antonio, en la localidad de Malvilla, por ser uno de los mejores lugares para producir vinos blancos de alta calidad, que queríamos lograr como complemento a los vinos tintos producidos en la zona costera del Valle del Maipo.

Un gran desafío, que estamos muy orgullosos de compartir con ustedes.

Aida Toro, Gerente General

NUEVO

Chocalán Selección con tapa rosca

Resultado de la interacción entre bacterias del corcho y productos usados en la elaboración del vino, los tricloroanisoles, o TCA, son los componentes que dan ese mal gusto, que se puede definir entre perro mojado y vieja caja de cartón... nada agradable.



Es cierto que el "pop" del corcho tiene su toque de romanticismo... pero cuando, frente a su nueva conquista o sus amigos, que lo consideran como experto (a) en vinos, qué decepción más grande, darse cuenta de que en realidad, su vino favorito esta contaminado! Los consumidores ya no están dispuestos a tomar este riesgo que suele presentarse en un 5% de las botellas que usan corcho natural.

Es por eso que en Viña Chocalán, decidimos sellar las nuevas cosechas de los vinos Selección y los vinos blancos (incluyendo a Malvilla), con tapa rosca, o screw-cap.

Reducción del riesgo de oxidación (que deja el vino plano y fome), eliminación del riesgo de TCA, preservación de la estabilidad aromática del vino en el tiempo, comodidad de uso y sobre todo, asegurar su prestancia frente a sus invitados, son algunas de las ventajas del screw cap.



Celebre en Viña Chocalán

Matrimonios o eventos, disfrute de las instalaciones de Viña Chocalán, a solo una hora de Santiago. Arrendamos el espacio y le proveemos la seguridad de que vivirán una gran experiencia.

Más información escribiendo a

visitas@chocalanwines.com



Malvilla

En el año 2002, la familia Toro Harnecker compró un terreno cerca del océano Pacífico, en la 5ª Región de Chile, con la idea de expandir el proyecto de Chocalán.

En su tiempo Chocalán fue escogido por su fabuloso potencial de producción de vinos tintos de alta calidad. Fueron los mismos motivos que nos impusieron para escoger el fantástico terroir de Malvilla, propicio a la elaboración de vinos blancos distintos y elegantes.

Malvilla es un pequeño pueblo, donde el camino termina en un gran bosque de árboles nativos.

Cual es la diferencia con otros valles costeros?

Por estar ubicado a las orillas del mar, Malvilla tiene un microclima privilegiado y aun atípico respecto al resto de San Antonio. No hay ningún obstáculo, cerro, o cordón montañoso que pueda impedir la entrada de las brisas marinas.

Esas condiciones, combinadas a bajas temperaturas, hacen resaltar los aromas primarios de cada variedad.

Características de las uvas

Los vinos presentan un perfil aromático muy intenso. En el caso de los Sauvignon Blanc, las diferencias en cuanto a los clones es muy marcada. El clon 1Davis muestra aromas herbáceos y a ají verde, entremezclados con notas cítricas y minerales, mientras que el clon 242 es el que da la boca, el volumen, mas floral y afrutado, con notas a pomelo y algo más mineral que el 1Davis. El común denominador de todas las variedades es la impresionante acidez natural que presentan, que les da elegancia y que los diferencia.

Malvilla se identifica con este símbolo, emblema milenario usado desde los principios de la humanidad que muestra cuatro patas relacionadas entre ellas, y girando en la misma dirección: representan los cuatro elementos, agua, aire, tierra, fuego. Nos pareció que Malvilla ilustra perfectamente esa fusión de elementos.

En el mundo celta, esta figura fue también usada para simbolizar las migraciones y el progreso



Donde encontrarlos?

En tiendas especializadas, en los mejores restaurantes de Santiago, y en nuestra tienda virtual www.chocalanwines.com

Precios de referencia

Sauvignon Blanc 2008 \$ 7.900

Gewürztraminer 2008 : \$ 8.900

Premios

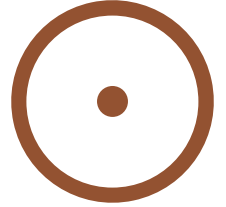
Sauvignon Blanc 2008: 92 puntos en la guía Descorchados 2009 de Patriocop Tapia



Nuevas cosechas, nuevos placeres

La primavera llega con sus días de sol y sus atardeceres.

Asados, comidas al aire libre, picoteos en la terraza... para cada ocasión existe un vino Chocalán adecuado para compartir buenos momentos.



Rosé Selección 2008



Un ensamblaje de 60% Syrah y 40% Petit Verdot, las uvas fueron cosechadas a mano a fines de Marzo y maceradas en frío durante 6 horas. Nuestro Rose 2008 esta fresco y jugoso.

De color rojo cereza, presenta aromas frutales, donde predominan frambuesas y frutos rojos maduros con leves tonos especiados. Su acidez equilibrada le da jugosidad y un largo final.

Sírvalo frío (12 °C) acompañado de una ensalada de camarones con pomelo, o sushis de atún con pimienta

MEDALLAS y PUNTAJES Rosé 2007

Guía de Vinos de Chile 2008 - 88 puntos

4th Wines of Chile Awards - Trofeo del Mejor Rosé de Chile

Viognier Reserva 2008



El Viognier es la única cepa blanca que crece en los viñedos de Chocalán. De origen mediterráneo, esta cepa está acostumbrada a la luz y al calor. Se cosecha en Abril, y después de una corta maceración, el mosto fermenta a baja temperatura 14-15°C. en cubas de acero inoxidable.

Este año, 20% de la mezcla fue envejecida en barricas de roble francés, lo cual le entrega elegancia, complejidad y cuerpo

De color amarillo con reflejos dorados, en nariz, el vino presenta una paleta aromática rica y compleja; aromas de durazno y membrillo que se entremezclan a notas de miel, pan tostado y vainilla. En boca el vino sorprende por su frescura, vivacidad y a la vez cremosidad, ofrece un final agradable y floral.

Servirlo frío, entre 12-14°C, con mariscos tales como ostiones o jaiba, con quesos de cabra o aves con salsa de estragón.

Pinot Noir Gran Reserva 2007



La cosecha se realizó a mano durante la primera semana de abril, a las horas más frías del día. Luego de pasar por una cuidadosa selección de racimos y granos, las uvas (100% Pinot Noir) pasan por gravedad a pequeños estanques de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre-fermentativa en frío y fermentación maloláctica 100% en barrica de roble francés de 400 litros, en donde reposó por 12 meses antes de ser embotellado.

Nuestro Pinot Noir 2007 presenta un color rojo brillante. Aromas a frutos secos y guinda acida, acompañados de almendras y notas florales integradas con un suave toque ahumado.

En boca es suave y elegante, de taninos muy redondos que le dan una textura aterciopelada y fresca.

Servir frío (12°-14°C) con comidas simples pero generosas, tales como unas chuletas de cerdo. Evite los platos demasiado especiados que podrían tapar los delicados aromas de este vino.

Regale los vinos Chocalán

Tenemos packs y envases especiales que se pueden personalizar.

Para más información, llámenos al (02) 208 7401 o inscribese en nuestra página web:

www.chocalanwines.com

Despacho SIN COSTO a su casa, por compras de 12 botellas, en Región Metropolitana.



El pisonaje

Durante el periodo de fermentación del Pinot Noir, se utilizo la técnica del pisonaje, para extraer con suavidad todos los atributos de las pieles.