



VIÑA
CHOCALAN
VINEDOS FAMILIARES

ALEXIA 2014

D.O VALLE DEL MAIPO



◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

70% Cabernet Franc, 20 % Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,67 g/l

ph: 3,59

AZUCAR RESIDUAL: 2,8 g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Area costera del Valle del Maipo , muy cerca del río Maipo

SUELO

Suelo de piedmont de la Cordillera de la Costa. De origen granítico y aluvial, con textura arcillo limosa.

CLIMA

Fuerte influencia marítima y nebla matinal dada la cercanía del Océano Pacífico y el río Maipo. Clima mediterráneo templado.
Temperaturas de Diciembre a Marzo 28° C°-29° C° /Min12°C- 15°C.

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Uvas cosechadas a mano. El Merlot fue cosechado durante la segunda semana de Abril. El Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot fueron cosechados entre la primera y segunda semana de Mayo.

FERMENTACIÓN

Se realiza una cuidadosa y estricta selección de racimos y bayas en la mesa selección. La maceración se realiza pre fermentativa en frío a 8°C durante 10 días, en estanque de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas entre 27-28 °C.

GUARDA

100% fue guardado por 18 meses en bodega de roble Francés.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

2014 Alexia tiene un color intenso y un bouquet sutil que es a la vez frutal y floral. También muestra notas de higos frescos, moras y frutos rojos como la frambuesa, así como toques de violeta y menta que se encuentran en grandes añadas. El vino es delicioso en el paladar gracias a su poder, riqueza, cuerpo y concentración. Bendecido con un equilibrio excelente, 2014 Alexia muestra una combinación increíble de potencia, delicadeza, madurez y frescura. Completo y complejo, es sobre todo suave. Continuará desarrollándose en la botella durante muchos años más.