



VIÑA  
**CHOCALÁN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## ALEXIA 2017

D.O VALLE DEL MAIPO



### INFORMACIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN

75% Cabernet Franc, 21 % Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot .

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL(H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 3,55 g/l

PH: 3,5

AZUCAR RESIDUAL: 2,46g/l

### VIÑEDO

#### UBICACIÓN

Área 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 niebla matinal dada la cercanía al Océano Pacífico y al Río Maipo. Clima mediterráneo templado.  
Temperaturas de Diciembre a Marzo: 28°C - 29°C - Min: 12°C- 15°C.

### VINIFICACIÓN

#### COSECHA

Uvas cosechadas a mano. El Merlot y Cabernet S. fueron cosechados durante la primera semana de Abril. El 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. Se realiza maceración 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 barrica de roble Francés.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La cosecha 2017 tiene un color rojo profundo. Este vino es intenso y complejo, con notas seductoras de frutas maduras y aromas florales. La entrada es vibrante con el clásico regaliz de cereza y el carácter de menta que refleja el predominio de Cabernet franc en la mezcla, seguido de ciruelas negras y grosella negra de Merlot balanceadas por toques de vainilla y cedro. En el paladar, Alexia muestra un jugoso ataque de fruta oscura enmarcada por una amplia estructura con boca llena de taninos de textura cremosa, fresca y largo final. Este vino con excelente potencial de guarda mejorará en botella durante los próximos años.