



VIÑA  
**CHOCALAN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2017

D.O. VALLE DEL MAIPO

### INFORMACIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN

85% Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah ;5% Petit verdot

#### ALCOHOL

14,0% vol.

#### ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

3,22 g/l

#### pH

3.7

#### AZÚCAR RESIDUAL

2.56 g/l

### VIÑEDOS

#### UBICACIÓN

Area Costera, cercano al río Maipo

#### SUELO

Suelos del Piamonte de la Cordillera Costera: origen granítico y textura arcillosa.

#### CLIMA

Este viñedo está expuesto a la influencia del Océano Pacífico debido a su cercanía al mar y al río Maipo. Las mañanas de niebla y la brisa suave durante la tarde ayuda a refrescar la vid. Suave clima mediterráneo. Temperaturas entre 28 - 29 °C y 12 a 13 °C como mínimos durante diciembre y marzo.

### VINIFICACIÓN

#### COSECHA

Cosecha manual durante la última semana de abril.

#### FERMENTACIÓN

Maceración en frío durante 3 días - 8 °C. Fermentación a 26-27 °C con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable.

#### Guarda

40% en barrica de roble francés y americano de 4 a 5 años durante 6 meses. Para permitir que los taninos tengan una mejor textura.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Cabernet Sauvignon Reserva 2017 se presenta con aromas de frutas rojas seguido de grosellas negras mixtas, especias y vainilla. Armonizado con integrados taninos con un final de fruta madura y especias sutiles con un final persistente.

