



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES



◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

ALCOHOL

14,0% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

3,26 g/l

pH

3.8

AZÚCAR RESIDUAL

2.44 g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Area Costera, cercano al río Maipo. Valle del Maipo.

SUELO

Laderas y piedmont de la Cordillera de la Costa, de origen granítico y de textura franco a franco arenosa

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

De intenso color granate, este Reserva Cabernet Sauvignon 2018 se abre con aromas de ciruela dulce y cereza negra, complementada con notas de roble especiado de nuez moscada, anís y vainilla. Una entrada suave en el paladar se convierte rápidamente en exuberantes cerezas oscuras y negras, acompañadas de roble dulce y una excelente estructura de taninos.

Sugerencias: servir a 60 ° F -64 ° F (16 ° C - 10 ° C). Maridar con quesos, guisos de carne con salsas, carne asada, cordero a la parrilla, carne de cerdo y barbacoas.