



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA CARMENERE 2016

D.O. VALLE DEL MAIPO



◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

85% Carmenère, , 11% Cabernet franc, 4% Petit verdot

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL H₂SO₄): 3,03 g/l

pH: 3.7

AZÚCAR RESIDUAL : 1.9 g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

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

SUELO

Granítica, arcilla y tierra arcillosa, suelos planos de profundidad media.

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

La cosecha manual durante la última semana de abril.

FERMENTACIÓN

El mosto se inocula con levaduras seleccionadas y se fermenta en depósitos de acero inoxidable a 26°C-28°C.

GUARDA

40-50% en barricas de roble francés y americano durante 6 meses. 50% -60% en depósitos de acero inoxidable

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color púrpura oscuro. Aromas de menta, frutas y ciruelas negras. Rico y suave, con una textura masticable carnoso. Acentos picantes y chocolate que complican con notas de humo y vainilla. Final con un sabor persistente.

Sugerencias: Servir a 62°F (17° C). Prueba este Carmenère con carne roja estofada con una salsa picante, carne asada, cordero a la parrilla o chuleta de cerdo.