



VIÑA  
**CHOCALAN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## RESERVA CARMENERE 2017

D.O. VALLE DEL MAIPO



### INFORMACIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN

85% Carmenère, 11% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

**ALCOHOL:** 14% vol.

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

Brillante y profundo color rojo violeta. Intensos aromas frutales, frutos rojos maduros, mermeladas, notas de moca y un toque de sabor a chocolate y pimienta negra. Carmenère de cuerpo entero, sabroso, con un buen volumen y textura suave. Equilibrio entre frutas y notas de madera entregadas por el guardia en barricas de roble.

Sugerencias: sirva a 62°F (17° C). Pruebe este Carmenère con carne roja estofada con salsa picante, carne asada, cordero asado o chuleta de cerdo.