



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA CARMENÈRE 2018

D.O. VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

85% Carménere, 15% Cabernet Franc

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 2,26 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

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

La temporada 2018 fría muestra en esta reserva de Carmenère notas de cereza dulce con taninos ricos, con toques a chocolate, hierbas y sabores crujientes de frutas rojas.

Suave y jugoso en el paladar, ofrece taninos sedosos y redondeados.

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

