



VIÑA
CHOCALAN
VINEDOS FAMILIARES

RESERVA MERLOT 2016

D.O. VALLE DEL MAIPO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

ALCOHOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

3,21 g/l

pH

3,74

AZÚCAR RESIDUAL

2,45 g/l

VIÑEDOS

UBICACIÓN

Area Costera, cercano al río Maipo

SUELO

Suelos Piedmont de textura franco arcillosa y granito.

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 segunda semana de abril.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío durante 5 días a 8 °C. Fermentación a 26 °C con levaduras seleccionadas tanques de acero inoxidable.

GUARDA

40% en barricas de roble francés y americano de cuatro a cinco años durante 6 meses. Para obtener taninos redondeados y una buena textura.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Reserva Merlot 2015 presenta aromas de ciruela negra y especias. En boca cereza roja y de ciruela profunda que se muestran junto con notas de canela, en el fondo, un toque de vainilla y roble ahumado. Medio cuerpo con taninos suaves a través de un final aterciopelado.

Sugerencias: Servir a 60 ° F (16° C). Acompaña quesos, pastas, guisos, estofados, aves y pescado graso.

