



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA MERLOT 2017

D.O. VALLE DEL MAIPO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

85% Merlot, 15% Syrah

ALCOHOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

3,29g/l

pH

3,7

AZÚCAR RESIDUAL

2.45g/l

VIÑEDOS

UBICACIÓN

Area Costera del Valle del Maipo, cercano al Río Maipo

SUELO

Suelos de pie de monte, 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

Merlot con intensos aromas a ciruela, arándano y violetas florales. Estos compuestos aromáticos complementan e intensifican perfectamente la cereza negra terrosa, notas de mora en el paladar.

Algunas notas sutiles de cedro, especias para hornear se pueden encontrar en el final largo junto a taninos sedosos que agregan cuerpo y estructura

