



VIÑA  
**CHOCALÁN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## ORIGEN CABERNET SAUVIGNON

### GRAN RESERVA 2016

D.O. VALLE DEL MAIPO

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

##### COMPOSICIÓN

90% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Merlot

**ALCOHOL:** 14,0% vol.

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,43 g/l

**pH:** 3,5

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,3 g/l

#### VIÑEDOS

##### UBICACIÓN

Área Costera, cerca del Valle del Maipo

##### SUELOS

Suelos de Piamonte de la Cordillera de la Costa. Textura de origen Granito y franco arcilloso. Niebla matinal y fuerte influencia marítima debido a la proximidad con el Océano Pacífico y el río Maipo.

##### CLIMA

Clima mediterráneo templado. Las temperaturas de diciembre a marzo: Máx. 28°C-29°C - Min. 12°C- 15°C.

#### VINIFICACIÓN

##### COSECHA

Uvas cosechadas a mano, durante la segunda semana de abril.

##### FERMENTACIÓN

Meticulosa selección de bayas en la mesa de clasificación. Maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 7 días, en tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza a 26-28°C. con levaduras seleccionadas. Después de que se terminó la fermentación, el vino permanece durante 7-10 días en contacto con los hollejos.

##### GUARDA

80% envejecido en barricas de roble francés durante 10-12 meses, dependiendo de la integración de los taninos y la evolución del vino.

#### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Reflejando las fortalezas de la cosecha 2015 del Valle del Maipo, nuestro Origen Cabernet Sauvignon exhibe hermosas capas de arándanos, cerezas negras y menta con toques de eucalipto. En el paladar, exuberantes núcleos de mora madura, berries. Taninos finos y envolventes con sutiles toques suaves de hierbas secas y clavos de olor, le confieren un final suave y aterciopelado.

**Sugerencias:** Servir a 62 ° F (17°C). Maridar con queso, Emmental o Brie. Carnes rojas, cordero, cerdo, venado y jabalí. "Empanadas"

