



VIÑA  
**CHOCALAN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## ORIGEN CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2017 D.O. VALLE DEL MAIPO

### ◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN:

85% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 5% Petit Verdot

**ALCOHOL:** 14,5% vol.

**ACIDEZ TOTAL(H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,548g/l

**pH:** 3,5

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,88 g/l

### ◉ VIÑEDOS

#### UBICACIÓN

Area costera del Valle del Maipo, cerca del Río Maipo

#### SUELOS

Suelos de piemonte de la Cordillera de la Costa. Suelos textura de origen granítico 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. 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 8-10 meses. dependiendo de la integración de los taninos y la evolución del vino.

### ◉ DATOS ÚTILES

**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:** Almacenamiento posición horizontal, en lugar fresco y seco a temperatura homogénea ambiente de 16°C.

**CONTENIDO NETO:** 750 cc x botella

**ENVASE PRIMARIO:** Botella vidrio 750 cc.

**VIDA UTIL:** 6 -7 años en condiciones de guarda sugerida.

### ◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El Origen Cabernet Sauvignon 2017 tiene aromáticos de moca, cerezas secas, menta, ciruelas y especias de cereza. El vino entra en boca dulce, bien estructurado y con taninos firmes en el paladar medio, seguido de un final largo, redondeado y equilibrado.

Sugerencias: sirva a 17°C. Se combina con queso, Emmental o Brie.

Pasteles de carne, carnes rojas, cordero, cerdo, ciervos y jabalíes. y "Empanadas".

