



VIÑA
CHOCALA
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(H₂SO₄): 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

en e cido en arricas de ro le ranc s durante 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 201 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".