



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN CARMENÈRE

GRAN RESERVA 2015

D.O. VALLE DEL MAIPO



◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

85% Carmenère; 13% Cabernet Sauvignon; 2% Petit Verdot

ALCOHOL

14,0% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

3,32g/l

pH

3,65

AZÚCAR RESIDUAL

2.9g/l

◉ VIÑEDOS

Melipilla, Valle del Maipo. A 35 km del mar.

SUELO

Pie de monte de la Cordillera de la Costa, de textura franco a franco arcillosa, de origen granítico.

CLIMA

Niebla matinal con fuerte influencia marítima debido a la proximidad con el Océano Pacífico y el Río Maipo. Clima Mediterráneo. Temperatura de Diciembre a Marzo: Max 28° -29°C. Mínima promedio 12 -15 °C.

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha a partir de la primera semana de mayo.

FERMENTACIÓN

Las bayas son seleccionadas cuidadosamente en una mesa de selección. Se realiza maceración pre fermentativa en frío a 8°C durante 8 días en tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza de 26° a 28°C con levaduras seleccionadas. El proceso finaliza con maceración post fermentativa sobre sus pieles durante 10 días.

GUARDA

80% en barrica de roble francés y americano en un periodo de 10 a 12 meses dependiendo de la integración de los taninos y la evolución del vino.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El vino muestra sabores maduros de bayas negras, cereza, ciruela y clavo de olor, con tonos claros de cedro sobre una capa de especias. Notas de chocolate cremoso y oscuro.

Taninos suaves y elegantes. Muy equilibrado, con muchos sabores, notas aterciopeladas y un final largo y afrutado.

Sugerencias: Servir a 17°C (62°F) Se recomienda acompañar con legumbres, cordero, carnes de graza, curry vegetariano o quesos.