



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN CARMENÈRE GRAN RESERVA 2016

D.O. VALLE DEL MAIPO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

85% Carmenère, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

ALCOHOL: 14,0% vol.

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 3,11 g/l

pH: 3,68

AZÚCAR RESIDUAL : 2. 5 g/l

VIÑEDOS

LOCACIÓN

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

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.

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 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.

Sirva a 62 ° F (17 ° C). Se combina con cordero, carne de caza o quesos.

