



VIÑA  
**CHOCALAN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## ORIGEN CARMENÈRE GRAN RESERVA 2018

D.O. VALLE DEL MAIPO

### INFORMACIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN

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

**ALCOHOL:** 14% vol

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,0g/l

**pH:** 3.72

**AZÚCAR RESIDUAL :** 2.3 g/l

### VIÑEDOS

#### LOCACIÓN

Area costera del Valle del Maipo, cercano al Río Maipo.

#### SUELO

Laderas y piedmont de la Cordillera de la Costa, de origen granítico y de textura franco a franco arenosa

#### CLIMA

Niebla matinal con fuerte influencia marítima debido a la proximidad con el Océano Pacífico y el Río Maipo. Clima Mediterráneo. Temperatura media 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 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

Color oscuro intenso. El Carmenère Origen 2018 muestra sabores a bayas negras maduras, cereza, ciruela y clavo, con toques de cedro y especias. Notas de crema y chocolate negro. Taninos suaves y elegantes, muy equilibrados, con abundantes sabores, notas aterciopeladas y un final largo y afrutado.

**Sugerencias:** servir a 17°C. Acompañar con legumbres, cordero, carne de caza, curry vegetariano o quesos.



#### Premios:

92 pts. -Tim Atkin

