



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 (H₂SO₄): 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 da 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

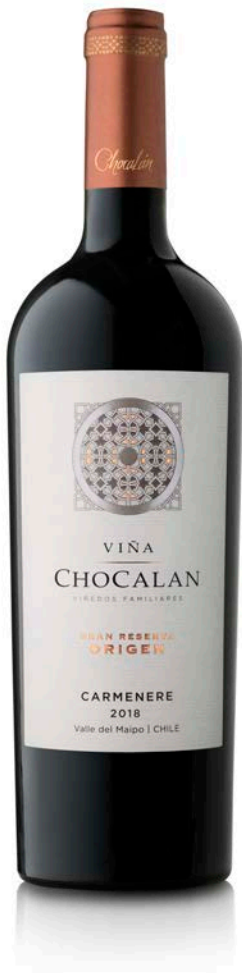
ENVASE PRIMARIO: Botella vidrio 750 cc.

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

