



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN SYRAH

GRAN RESERVA 2017

D.O. VALLE DEL MAIPO



◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

85% Syrah, 15% Malbec

ALCOHOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

3,25 g/l

pH

3,5

AZÚCAR RESIDUAL

2.2 g/l

◉ VIÑEDOS

LOCALIZACIÓN

Zona costera del Valle del Maipo, cercano al río Maipo.

SUELO

Pie de monte de las montañas de la costa, suelo de origen granítico y franco arcilloso.

CLIMA

Fuerte influencia marítima dado a la proximidad con el Océano Pacífico y al Río Maipo. Clima mediterráneo templado con temperaturas máximas promedio 28-29°C y mínimas promedio 10-11°C entre Diciembre-Marzo.

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha a mano durante la primera semana de Abril.

FERMENTACIÓN

Bayas seleccionadas meticulosamente en la mesa de clasificación. Maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 8 días en tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica toma lugar a 26 - 28°C. Una vez que la fermentación termina, el vino permanece en contacto con su piel de 8 a 10 días.

GUARDA

80% de la mezcla fue envejecida en barricas de roble francés y americano durante 10 a 12 meses dependiendo de la evolución del vino y la integración de los taninos.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color morado opaco. Aromas de bayas oscuras, violeta y oliva, acentuado por el humo y la pimienta negra. Jugoso en el paladar, que ofrece frambuesas negras frescas, cerezas y sabores florales. Denso, concentrado, dulce con equilibrio y taninos suaves. Termina con picante persistente y muy buena claridad.

Sugerencias: Servir a 17 ° C (62 ° F). Acompañar legumbres, cordero, carne de caza, curry vegetariano o quesos.