



VIÑA
CHOCALÁN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN SYRAH GRAN RESERVA 2019 D.O. VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

85% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 3% Viognier, 2% Grenache

ALCOHOL: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,9 g/l

pH: 3,4

AZÚCAR RESIDUAL: 2.46g/l

◉ VIÑEDOS

LOCALIZACIÓN

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

Mediterráneo templado, con influencia marítima. Temperatura máxima promedio 28° -29°C. Mínima promedio 12 -15°C.

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha a mano durante la ultima semana de Abril.

FERMENTACIÓN

Bayas seleccionadas meticulosamente en la mesa de clasificación. Maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 5 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

Denso color negro, nuestro Origen Gran Reserve Syrah, ofrece aromas de bayas maduras y especias. Posee una intensidad de aromas a violetas en nariz, con toques a vainilla y matices de regaliz. Es un Syrah complejo lleno de frutos rojos intensos en boca con estructura firme. Taninos sedosos equilibrados con la acidez fresca, muestra el excelente potencial de envejecimiento de esta cosecha.

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

