



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

VITRUM BLEND 2015

D.O. VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

37% Cabernet Sauvignon, 26% Syrah, 11% Carmenère, 10% Malbec 11% Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot.

ALCOHOL 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄) 3,8g/l

pH 3,53

AZÚCAR RESIDUAL 3,3 g/l



◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Melipilla, Valle del Maipo. A 35 km del mar.

SUELO

Laderas y piedemont 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 27° -28°C. Mínima promedio 10 -11 °C

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha manual. Durante la última semana de abril, se cosecha Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec y Cabernet Franc; mientras que el Carmenère y Petit Verdot son cosechados durante la última semana de Mayo.

FERMENTACIÓN

Se realiza una cuidadosa y estricta selección de racimos y bayas. Maceración pre fermentativa en frío a 8°C durante 10 días. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas. Luego y dependiendo de cada variedad, se realiza maceración post fermentativa con el objetivo de obtener cuerpo y estructura.

La fermentación maloláctica se hace en barrica.

GUARDA

El 100% del vino fue envejecido durante 12 meses en barricas francesas. 50% nuevo, 50% de segundo uso.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Brillante y profundo color rojo rubí. Una nariz potente y expresiva, notas dulces y picantes. Este vino ofrece aromas a frutos rojos maduros y mermelada. Gran carácter y estructura en la boca, es un vino con cuerpo y buen volumen. Taninos suaves y firmes que proporcionan un alto potencial de envejecimiento. Cremoso, con notas de anisette que se derrite con sabores amargos ahumados y chocolate.

Sugerencias: Se recomienda decantar. Servir a 70° F (16°C) Excelente para complementar carnes rojas y quesos, hacemos hincapié en las carnes de caza como cordero.