



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

VITRUM BLEND 2017

D.O. VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

41% Cabernet Sauvignon, 36% Syrah, 5% Carmenère, 8% Malbec, 8% Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

ALCOHOL 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄) 3,0g/l

pH 3,5

AZÚCAR RESIDUAL 2,08g/l



Premios:

95 pts. - Tim Atkin

93 pts. - Descorchados



◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

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

SUELO

Suelos de piedmont de la Cordillera de la Costa: textura de origen granítico y arcillosa.

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 el 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

Nuestro Vitrum Blend 2017 tiene aromas a frambuesa, ciruela, grosella negra, cuero, vainilla tostada y anís. En el paladar, los sabores de frutos rojos brillantes conducen a taninos suaves y acidez sutil en el paladar medio. Los taninos sedosos hacen que el vino se termine con frutas brillantes que permanecen en el paladar exuberante.

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