



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

VITRUM BLEND 2018

D.O. VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

40% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 8% Carmenère, 8% Malbec
6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

ALCOHOL 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄) 3,0g/l

pH 3,58

AZÚCAR RESIDUAL 2,08g/l



◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

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

SUELO

Suelos de pie de monte de la Cordillera Costera: 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 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

Vitrum Blend 2018 muestra un color rojo rubí brillante con reflejos violetas. Esta cosecha muestra aromas puros y elegantes de fruta roja viva y fresca. Notas de cereza, frambuesa y especias son seguidas por regaliz de cassis y sutiles notas de clavo y cedro. Un paladar rico y estructurado, de gran complejidad y taninos suaves con reminiscencias de grosella negra aportando matices y profundidad a un final persistente. Definitivamente la mezcla de Vitrum 2018 muy fresca e intensa.

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.