



VIÑA  
**CHOCALÁN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## VITRUM BLEND 2019

D.O. MAIPO VALLEY

### ◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN

42% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 8% Carmenère, 4% Malbec, 9% Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot.

#### ALCOHOL

14,5% vol.

#### ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

3,46 g/l

#### pH

3,53

#### AZÚCAR RESIDUAL

2,61 g/l

### ◉ VIÑEDOS

#### UBICACIÓN

Área 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 28° -29°C. Mínima promedio 12-15°C

### ◉ VINIFICACIÓN

#### COSECHA

Cosecha manual. Durante la última semana de abril, se cosecha Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec y Cabernet Franc. Mientras que el Carmenere y Petit Verdot son cosechados durante la segunda 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 la 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

Color rubí brillante, con notas frescas de violetas, ciruelas maduras y tabaco. En boca es elegante con textura aterciopelada y capas de jugosa ciruela negra. Audaz, cremoso y flexible con taninos integrados, seguido de un largo final texturizado.

**Sugerencias:** Se recomienda decantar. Servir a 16°C. Excelente para complementar carnes rojas y quesos. Hacemos hincapié en las carnes de caza como cordero.

