VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

VITRUM MALBEC 2015

D.O. VALLE DEL MAIPO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

90% Malbec, 10% Syrah

ALCOHOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H2SO4)
3,6 g/l

pH
3,5

AZÚCAR RESIDUAL
2.2 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 primera semana de abril.

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
100% del vino fue envejecido en barrica de roble francés durante 14 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color púrpura oscuro con tonos violetas. Fresco y floral, con moras, frambuesas y violetas. Notas densas de arándanos y ciruela, con toques de especias, vainilla y roble tostado.
En el paladar, cerezas jugosas y especias. Textura aterciopelada.

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