



VIÑA
CHOCALÁN
VIÑEDOS FAMILIARES

VITRUM MALBEC 2017

D.O. VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

100% Malbec

ALCOHOL

14,5% vol

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

3,56 g/l

pH

3,4

AZÚCAR RESIDUAL

2.36 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. Se recomienda decantar y guardar por algunos años.

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.

