



VIÑA  
**CHOCALÁN**  
VIÑEDOS FAMILIARES



## VITRUM MALBEC 2018

D.O. VALLE DEL MAIPO

### ◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN

100% Malbec

#### ALCOHOL

14,5% vol.

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

3,3 g/l

#### pH

3,4

#### AZÚCAR RESIDUAL

2.36g/l

### ◉ VIÑEDOS

#### UBICACIÓN

Valle del Maipo. A 35 km del mar.

#### SUELO

Laderas y piedmont 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 negro intenso. Aromas complejos y elegantes de mora, especias y el aroma típico de violetas que muestra esta variedad en la zona costera del Maipo. En boca, el vino es sedoso y aterciopelado, equilibrado con una acidez fresca cubierta de chocolate negro y bluberry. Elegante y complejo acabado largo. Esta cosecha de Vitrum Malbec ciertamente envejecerá muy bien en los años venideros.