VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA CARMENERE 2013

D.O. VALLE DEL MAIPO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN
85% Carmenère, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

ALCOHOL
14% vol.

ACIDEZ TOTAL (H2SO4)
3,8 g/l

pH
3,8

AZÚCAR RESIDUAL

2.89g/l

VIÑEDOS

UBICACIÓN
Area Costera, cercano al río Maipo. Valle del Maipo.

SUELO
Granítica, arcilla y tierra arcillosa, suelos planos de profundidad media.

CLIMA
Este viñedo está expuesto a la influencia del Océano Pacífico debido a su cercanía al mar y al río Maipo. Las mañanas de niebla y la brisa suave durante la tarde ayuda a refrescar la vid. Suave clima mediterráneo. Temperaturas entre 28 - 29 °C y 12 a 13 °C como mínimos durante diciembre y marzo.

VINIFICACIÓN

COSECHA
La cosecha manual durante la última semana de marzo.

FERMENTACIÓN
Maceración pre fermentativa fría sobre sus lías durante 8 días a 6 ° C.
Fermentación alcohólica entre 11 ° C - 13 ° C con levaduras seleccionadas.
Post maceración fermentativa durante 60 días en sus lías.

GUARDA
40-50% en barricas durante 6 meses. 50% -60%

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rojo rubí profundo y atractivo, este Cabernet Sauvignon presenta cereza negra, cassis y regaliz con notas especiadas, enmarcadas por taninos bien integrados.
Termine profundo y largo.

Sugerencias: Servir a 62°F (17° C). Prueba este Carmenère con carne roja estofada con una salsa picante, carne asada, cordero a la parrilla o chuleta de cerdo.

Viña Chocalán • Cruz del Sur 133 • of 901 • Las Condes • Santiago • Chile • Tel +56 2 2087401 • +56 2 2087441
www.chocalanwines.com