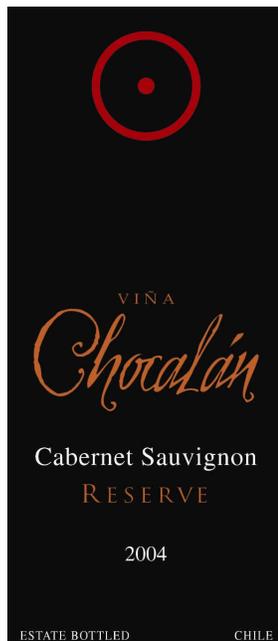




Cabernet Sauvignon Reserva 2004



Información

Productor:	Viña Chocalán
Nombre:	Cabernet Sauvignon Reserva
Cosecha:	2004
Denominación:	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos:	Viña Chocalán, Laderas
Composición:	91% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc 4% Petit Verdot

Viñedo

Edad del viñedo:	8 años
Tipo del suelo:	50% suelo maicillento de baja fertilidad, 50% bien nivelado.
Manejo del follaje:	Sin deshoje, eliminación de brotes laterales, se realizó el raleo de la fruta antes de la pinta.
Rendimiento:	8.000 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	13.7% vol.
pH:	3.70
Acidez Total:	4.82 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	3.02 g/l
Acidez Volátil:	0.40 g/l

Sku

7804603-660646

Vinificación

Vendimia:	La cosecha es manual, entre la última semana de Abril y comienzos de Mayo; se realiza un despalillado a baja velocidad. Todos los movimientos son por flujo gravitacional.
Fermentación:	Las uvas enteras fueron maceradas en frío durante 5 días. El mosto fue inoculado con levaduras naturales y luego fermentado en estanques de acero inoxidable a 28°C.
Prensado:	Sólo se incorpora el vino gota a gota, escurrido sin ejercer presión.
Envejecido:	Fermentación maloláctica en barricas de roble 50% francés, 40% americano y 10% húngaro de las cuales el 50% fueron nuevas y 50% con un uso. El 100% de la mezcla fue envejecido en barricas durante 13 meses.
Clarificado y filtrado:	Clarificación con gelatina y filtración por placa.

Comentarios del Enólogo

Color rojo brillante de buena intensidad. Su nariz se expresa con notas de frutas rojas, ligeramente confitadas encontrando notas de cerezas, ciruelas, combinadas con los toques del tostado del roble. La boca nos encanta con su potencia y estructura sedosa. Tiene un final de boca muy lleno y persistente. Es vino con mucha personalidad, que promete un tremendo futuro.

Premios



Wines of Chile Awards
Medalla de bronce



Concours mondial de
Bruxelles 2006
Medalla de plata

