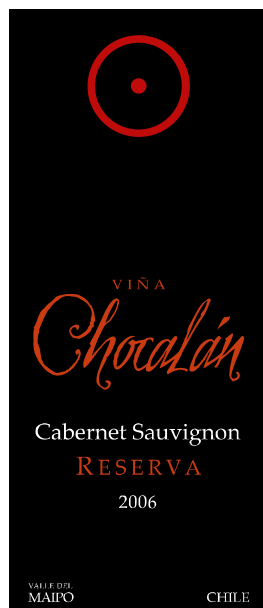




Cabernet Sauvignon Reserva 2006



Información

Productor	Viña Chocalán
Vino	Cabernet Sauvignon Reserva
Cosecha	2005
Denominación	Melipilla, Valle de Maipo
Viñedos	Viña Chocalán, Laderas
Composición	85% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 5% Petit Verdot

Viñedo

Edad del viñedo	10 años
Tipo de suelo	Granítico
Manejo del follaje	Sin deshoje. Eliminación de brotes laterales. Se realizó el raleo de fruta con un 80% de pinta
Rendimiento	8,000 Kg. por hectárea

Análisis Químico

Alcohol	14.2% por vol.
pH	3.70
Acidez total	5.25 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual	2,44 g/l
Acidez Volátil	0.51 g/l

Sku

7 804603-660 646

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual durante la primera semana de Abril. Se realiza un despallado a baja velocidad. Todos los movimientos son realizados 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 26°C.
Prensado	Sólo se incorpora el vino gota a gota, escurrido sin ejercer presión
Envejecido	Fermentación maloláctica en barrica de roble. Guardia 100% en barrica francesa durante 12 meses
Clarificado y filtrado	Suavemente clarificado y filtrado

Comentarios del Enólogo

Aromas a fruta fresca, cassis y ciruelas secas, bien ensamblado con tonos ahumados, café y especias. Elegante en boca, presenta taninos maduros bien estructurados que le dan un largo y persistente final. Acompañar con carnes rojas, estofado de ciervo.

