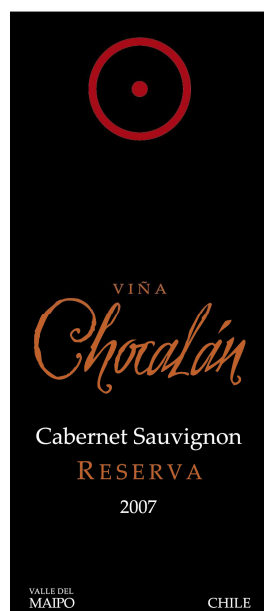




Cabernet Sauvignon Reserva 2007



Información

Productor	Viña Chocalán
Vino	Cabernet Sauvignon Reserva
Cosecha	2007
Denominación	Melipilla, Valle de Maipo
Viñedos	Viña Chocalán, Laderas
Composición	90% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc

Viñedo

Edad del viñedo	11 años
Tipo de suelo	Maicillento
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	14.5% por vol.
pH	3.62
Acidez total	5.10 g/l (ácido tartárico)
Acidez Volátil	0.61 g/l
Azúcar Residual	2,95 g/l

Sku

7 804603-660 646

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual durante la primera semana de Abril. Se realiza un despalillado 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 28°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

2007 un gran año! Nuestro Cabernet Sauvignon es la ilustración perfecta de esta cosecha excepcional. Concentrado y maduro.
Este vino presenta un color profundo, con reflejos rojos vivos y brillantes.
Nariz limpia fresca y compleja ensamblando especies y frutas
La riqueza de su boca proviene de maduros y suaves taninos sumados a intenso sabor frutal.
Un vino sin lugar a duda de gran potencial de guardia.

