



## Cabernet Sauvignon Reserva 2009



### Información

<b>Productor</b>	Viña Chocalán
<b>Vino</b>	Cabernet Sauvignon Reserva
<b>Cosecha</b>	2009
<b>Denominación</b>	Melipilla, Valle de Maipo
<b>Viñedos</b>	Viña Chocalán, Laderas
<b>Composición</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc.

### Viñedo

<b>Edad del viñedo</b>	13 años
<b>Tipo de suelo</b>	Maicillento
<b>Manejo del follaje</b>	Sin deshoje. Eliminación de brotes laterales. Se realizó el raleo de fruta con un 80% de pinta
<b>Rendimiento</b>	8,000 Kg. por hectárea

### Análisis Químico

<b>Alcohol</b>	14.5% por vol.
<b>pH</b>	3.5
<b>Acidez total</b>	3.9 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual</b>	3.2 g/l

**Sku** 7 804603-660 646

### Vinificación

<b>Vendimia</b>	Cosecha manual durante la segunda semana de Mayo.
<b>Fermentación</b>	Las uvas enteras fueron maceradas en frío durante 3 días. El mosto fue inoculado con levaduras naturales y luego fermentado en estanques de acero inoxidable a 26- 28°C.
<b>Prensado</b>	Sólo se incorpora el vino gota a gota, escurrido sin ejercer presión
<b>Envejecido</b>	80 % en barrica francesa y 20% en barrica americana por 12 meses.
<b>Clarificado y filtrado</b>	Suavemente clarificado y filtrado

### Comentarios del Enólogo

De color rojo rubí profundo. Aromas a frutos como moras, grosellas y ciruelas. Notas mentoladas, con especias y ahumado. Buen balance, es un vino generoso con buena acidez y taninos fuertes. Buen volumen y largo final.  
**Sugerencias:** Se recomienda decantar el vino antes de servir. Servir a temperatura ambiente.  
Excelente acompañamiento para cordero, carnes de caza o quesos maduros.