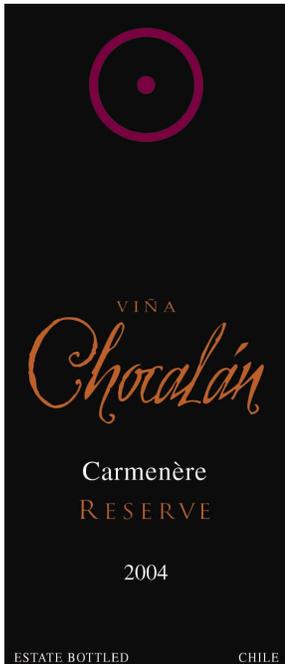




Carmenère Reserva 2004



Información

| | |
|----------------------|---|
| Productor: | Viña Chocalán |
| Nombre: | Carmenère Reserva |
| Cosecha: | 2004 |
| Denominación: | Valle del Maipo, Región de Melipilla |
| Viñedos: | Viña Chocalán, Laderas |
| Composición: | 92% Carmenère 4% Petit Verdot 4% Cabernet Franc |

Viñedo

| | |
|----------------------------|--|
| Edad del viñedo: | 8 años |
| Tipo del suelo: | 60% suelo maicillento de baja fertilidad, 40% bien nivelado. |
| Manejo del follaje: | Sin deshoje, eliminación de brotes laterales, se realizó el raleo de la fruta con un 80% de pinta. |
| Rendimiento: | 6.400 kg por hectárea |

Análisis Químico

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| Alcohol: | 13.9% vol. |
| pH: | 3.67 |
| Acidez Total: | 4.73 g/l (ácido tartárico) |
| Azúcar Residual: | 2.40 g/l |
| Acidez Volátil: | 0.43 g/l |

SKU

7804603-660677

Vinificación

| | |
|--------------------------------|---|
| Vendimia: | La cosecha es manual, en Mayo; se realiza un despallado 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 29°C seguida por una fermentación posterior. |
| Prensado: | Sólo se incorpora el vino gota a gota, escurrido sin ejercer presión. |
| Envejecido: | Fermentación maloláctica en barricas de roble: 50% francés y 50% americano; 50% nuevas y 50% después de un uso; 100% de la mezcla está envejecida en barricas durante 13 meses. |
| Clarificado y filtrado: | Suavemente clarificado y filtrado. |

Comentarios del Enólogo

El Carmenère Reserva Chocalán 2004 posee un color rubí intenso y profundo, la zona excepcional de Melipilla confiere a este vino todas las características de un gran Carmenère chileno. Posee una nariz compleja con notas a especias, frutas y tostados encontrando toques de pimienta negra, pimienta verde, café y chocolate. En boca posee una entrada sedosa y redonda con mucha potencia con la fineza de los taninos que hace ser un vino elegante y generoso. Es un vino muy explosivo y agradable con un final que persiste por mucho tiempo.

Premios



Decanter Carmenère Blind Tasting
3 Stars



Descorchados 2008
90 Points

