



Carmenère Reserva 2005

Información

| | |
|--------------|---------------------------|
| Productor | Viña Chocalán |
| Vino | Carmenere Reserva |
| Cosecha | 2005 |
| Denominación | Melipilla, Valle de Maipo |
| Viñedos | Viña Chocalán, Laderas |
| Composición | 100% Carmenere |

Viñedo

| | |
|--------------------|--|
| Edad del viñedo | 9 años |
| Tipo de suelo | Granito |
| Manejo del follaje | Sin deshoje. Eliminación de brotes laterales. Se realizó el raleo de fruta con un 80% de pinta |
| Rendimiento | 7,000 Kg. por hectárea |

Análisis Químico

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Alcohol | 14.1% por vol. |
| pH | 3.67 |
| Acidez total | 4.91 g/l (ácido tartárico) |
| Azúcar Residual | 2,64 g/l |
| Acidez Volátil | 0.40 g/l |

Código de barra 7804603-660677

Vinificación

| | |
|------------------------|--|
| Vendimia | Cosecha manual durante la segunda quincena de Mayo. Se realiza un despalillado a baja velocidad. Todos los movimientos son realizados por flujo gravitacional. |
| Fermentación | 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 28°C. |
| Prensado | Sólo se incorpora el vino gota a gota, escurrido sin ejercer presión |
| Envejecido | Fermentación maloláctica en barricas de roble 100% francés durante 14 meses. |
| Clarificado y filtrado | Suavemente clarificado y filtrado |

Comentarios del Enólogo

La cosecha 2005 ofrece un vino muy expresivo con aromas de fruta roja madura y ciruela. Con una madera muy bien integrada, este Carmenere tiene mucho carácter. El paladar es intenso y jugoso. Largo en boca, el Carmenere Reserve 2005 tiene suaves notas de chocolate y acompaña perfectamente todo tipo de carnes o quesos.

Premios



2007 Concours Mondial de Bruxelles
Silver Medal



2008 Wines of Chile Awards
Medalla de Plata

