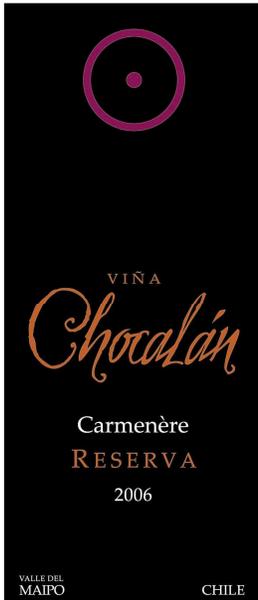




Carmenère Reserva 2006



Información

| | |
|--------------|---------------------------|
| Productor | Viña Chocalán |
| Vino | Carmenère Reserva |
| Cosecha | 2006 |
| Denominación | Melipilla, Valle de Maipo |
| Viñedos | Viña Chocalán, Laderas |
| Composición | 100% Carmenère |

Viñedo

| | |
|--------------------|--|
| Edad del viñedo | 10 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 | 14.5% por vol. |
| pH | 3.71 |
| Acidez total | 4.94 g/l (ácido tartárico) |
| Azúcar Residual | 3.04 g/l |
| Acidez Volátil | 0.55 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

De color rojo cereza.

Cosechado a madurez óptima, la nariz de nuestro 2006 es sutil y delicada, con aromas a vainilla, cherry, mora, y ciruela. Con unos taninos bien maduros y una grata acidez, la boca del vino se revela untuosa, elegante y equilibrada.

Típico de los Carmenère del Maipo Costa, con un final largo y amplio, ese vino es generoso y puede evolucionar un par de años en botellas.