



VIÑA

CHOCALAN

Carmenère Reserva 2011



Productor	Viña Chocalán
Nombre	Carmenère Reserva
Cosecha	2011
D.O.	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedo de Origen	Localidad de Chocalán
Composición	90% Carmenère, 5% Cabernet sauvignon, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Sku	7804603-660677

Viñedo

Edad del Viñedo	13 años
Tipo de Suelo	Suelos en pie de monte, de origen granítico y textura franco arcillosa. El viñedo está expuesto a la influencia marítima por su proximidad al Océano Pacífico y a su ubicación en la ribera frente al río Maipo. Neblinas matinales y brisa que refresca las parras durante el inicio de las tardes. Clima mediterráneo templado. Temperaturas máximas promedio de 28 a 29°C y mínimas entre 12 y 15 °C durante Diciembre y hasta fines de Marzo.
Clima	

Análisis Químico

Alcohol	14.5 g/l
Acidez Total	3.55 g/l
<small>Expresado en ácido sulfúrico</small>	
pH	3.7
Azúcar Residual	2.42 g/l

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual, durante la segunda semana de Mayo.
Fermentación	Maceración pre fermentativa a 8°C durante 8 días en estanques de acero inoxidable. Fermentación a 26°C y 28°C. Los vinos reposan en estanques durante 8 a 10 días en contacto con sus pieles.
Envejecimiento	80% en barrica de roble americana y francesa durante 10 a 12 meses, dependiendo de la integración de los taninos y de la evolución del vino.

Comentarios del Enólogo

Profundo e intenso color rojo carmín. Presenta notas de frutas negras frescas y tonos especiados elegantemente combinados con notas de tabaco, vainilla y chocolate otorgados por su guarda en barricas.

De gran cuerpo y concentración, presenta una columna vertebral firme que le da prolongación y persistencia. Vino con buen potencial de maduración.

Sugerencias: Servir a: 17°C. Se marida bien con pastas, aves guisadas, carne de cerdo y quesos.

Premios:

Bronze Medal – Korea Wine Challenge 2013

Silver Medal – 10h Wine of Chile Awards 2013

90 pts – Mesa de Cata la Cav – Guía de Vinos 2013