



VIÑA

CHOCALAN

Syrah Reserva 2011



Productor	Viña Chocalán
Cosecha	2011
Composición	85% Syrah, 7% Cabernet sauvignon ,5% Merlot,3% Viognier
D.O.	Melipilla, Valle de Maipo
Sku	7 804603-660 653

Viñedo

Edad del viñedo	12 años
Tipo de suelo	Plantaciones en laderas, con exposición Noroeste. Suelo de textura franco arcilloso.

El viñedo está expuesto a la influencia marítima, por su proximidad al Océano Pacífico y a su ubicación en la ribera y al frente del Río Maipo. Neblinas matinales, y brisa que refresca durante el inicio de la tarde. Es un clima mediterráneo templado, con temperaturas máximas promedio de 28°-29°C y mínimas de 12°-15°C., durante el período de Diciembre a fines de Marzo.

Clima

Análisis Químico

Alcohol	14.0% por vol.
Acidez total expresado en ácido sulfúrico	3.78 g/l
pH	3.53
Azúcar Residual	2.75 g/l

Vinificación

Vendimia	Hand-picked grapes, during the first week of May.
Fermentación	Selección meticulosa de las bayas en la mesa de selección. La molienda fue macerada en frío durante 10 días a 6°C en estanques de acero inoxidable. Mediante levaduras seleccionadas se desarrolló la fermentación a 26- 28°C. Fermentación maloláctica se desarrolla en barricas de roble francés y americano.
Envejecido	80 % en barrica francesa y americana por 10-12 meses.

Comentarios del Enólogo

Color rojo violáceo intenso y brillante. Aromas frescos e intensos a frutos rojos maduros, cerezas, arándanos, ciruelas y moras enmarcadas en notas de tostado, vainilla, café, canela y regaliz.

Una boca fresca y sabrosa, balsámica con taninos amplios y potentes. Notas de vainilla y mermelada con un largo retrogusto frutal.

Sugerencias: Servir a: 17°C – 18°C. Especial para acompañar carnes, cómo wagu, cordero y carnes rojas en general. Curry y comida picante.