



VIÑA

CHOCALAN



## Reserva Syrah 2012

<b>Productor</b>	Viña Chocalán
<b>Cosecha</b>	2012
<b>Composición</b>	85% Syrah, 8% Cabernet sauvignon, 5% Merlot, 2% Viognier
<b>D.O.</b>	Melipilla, Valle del Maipo
<b>SKU</b>	7 804603-660 653

### Viñedo

<b>Edad del viñedo</b>	13 años
<b>Tipo de suelo</b>	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.
<b>Clima</b>	

### Análisis Químico

<b>Alcohol</b>	14.5% por vol.
<b>Acidez total</b> expresado en ácido sulfúrico	4.16 g/l
<b>pH</b>	3.49
<b>Azúcar Residual</b>	3.08 g/l

### Vinificación

<b>Vendimia</b>	Cosecha manual, durante la primera semana de Abril.
<b>Fermentación</b>	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.
<b>Envejecido</b>	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, como wagyu, cordero y carnes rojas en general. Curry y comida picante.