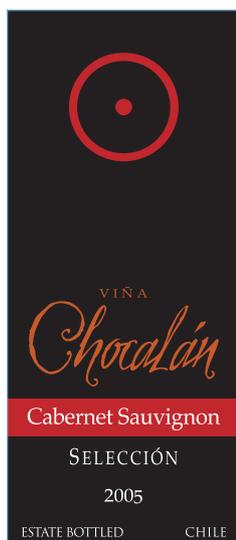




Cabernet Sauvignon Selección 2005



Información

Productor	:	Viña Chocalán
Nombre	:	Cabernet Sauvignon
Cosecha	:	2005
Denominación	:	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos	:	Viña Chocalán, Laderas
Composición	:	100% Cabernet Sauvignon

Viñedo

Edad del viñedo	:	9 años
Tipo de suelo	:	50% suelo maicillento de baja fertilidad, 50% bien nivelado
Manejo del follaje	:	Sin deshoje, eliminación de brotes laterales, se realizó el raleo de la fruta antes de la pinta.
Rendimiento	:	10.000 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol	:	14.00% por vol.
pH	:	3.80
Acidez Total	:	5.03 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual	:	3.16 g/l
Acidez Volátil	:	0.35 g/l

Vinificación

Vendimia	:	La cosecha es manual, durante la última semana de Abril y la primera de Mayo. Todos los movimientos son por flujo gravitacional,
Fermentación	:	Las uvas enteras fueron maceradas en frío durante 5 días. El mosto fue inoculado con levaduras naturales y luego fermentado en estanques de acero inoxidable a 26°C
Prensado	:	Sólo el jugo que escurre libremente
Envejecido	:	En estanques de acero inoxidable
Clarificado y filtrado	:	Suavemente clarificado y filtrado

Comentarios del Enólogo

Rojo rubí, a la nariz se encuentra toda la tipicidad del Cabernet Sauvignon del Maipo Costa, con muchas frutas frescas, de especias, con notas asadas. En boca el vino es potente y estructurado, con taninos finos y elegantes. Se siente la presencia de madera que se armoniza perfectamente con el equilibrio del vino y aporta toda su complejidad con notas de chocolate, de café y habano. Es un vino rico con un final largo.

