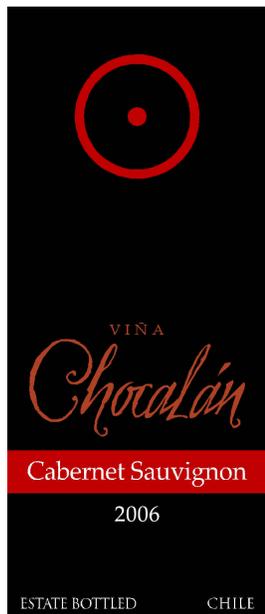


Cabernet Sauvignon Selección 2006



Información

Productor:	Viña Chocalán
Nombre:	Cabernet Sauvignon Selección
Cosecha:	2006
Denominación:	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos:	Viña Chocalán, Laderas
Composición:	100% Cabernet Sauvignon

Viñedo

Edad del viñedo:	10 años
Tipo del suelo:	50% suelo maicillento de baja fertilidad, 50% bien nivelado.
Manejo del follaje:	Deshoje, y eliminación de crecimientos laterales, se realizó el raleo de frutas con 80% de pinta.
Rendimiento:	10.000 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	14% vol.
pH:	3.62
Acidez Total:	5.25 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.70 g/l
Acidez Volátil:	0.55 g/l

SKU

7804603-660615

Vinificación

Vendimia:	Cosecha a mano, durante la última semana de Abril y la primera de Mayo.
Fermentación:	Todos los movimientos se hacen por gravedad. Maceración en frío durante 5 días, y inoculación con levaduras naturales. Fermentación en cuba de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C
Envejecido:	En cuba de acero inoxidable.

Comentarios del Enólogo

Vino con intenso color rojo carmín. Ofrece una primera nariz compleja mezclando de frutas negras frescas, arándano, mora, cassis y tonos especiados, tabacco, café, vainilla..

En boca el vino es equilibrado y elegante, la presencia de taninos bien maduros confiere cuerpo y largo a este vino.

Nuestra selección 2006 será el compañero ideal para acompañar las carnes rojas asada a la parrilla, y los quesos maduros.

Premios



Descorchados 2008
90 Points

