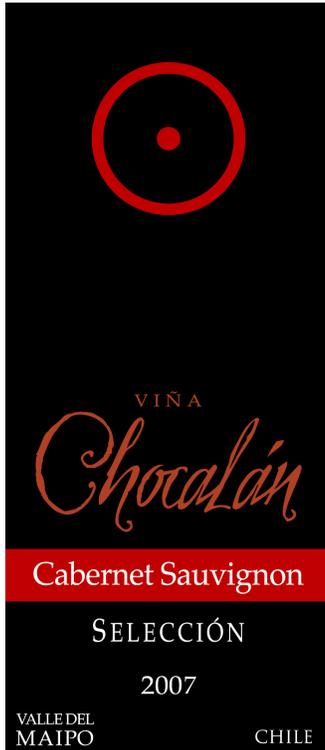


Cabernet Sauvignon Selección 2007



Información

Productor:	Viña Chocalán
Nombre:	Cabernet Sauvignon Selección
Cosecha:	2007
Denominación:	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos:	Viña Chocalán, Laderas
Composición:	100% Cabernet Sauvignon

Viñedo

Edad del viñedo:	11 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:	8.000 - 10.000 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	14% vol.
pH:	3.69
Azúcar Residual:	2.56 g/l
Acidez Volátil:	0.35 g/l
Acidez Total:	5.02 g/l (ácido tartárico)

Sku

7804603-660615

Vinificación

Vendimia:	Cosecha a mano en Abril.
Fermentación:	Todos los movimientos se hacen por gravedad. Maceración en frío durante 3 días, y inoculación con levaduras naturales. Fermentación maloláctica en cuba de acero inoxidable. Temperatura de fermentación entre 26 y 28°C.
Prensado:	Solo se incorpora el vino de gota escurrido sin ejercer presión.
Envejecido:	Parte de la mezcla es conservada en roble americano y francés por un periodo de 6 meses. Fermentación maloláctica en tanque de acero inox.
Clarificación y filtración:	Suavemente clarificado y filtrado.

Comentarios del Enólogo

La filosofía de este vino es respetar al máximo sus características varietales y de esta manera potenciar y respetar la tipicidad que entrega naturalmente el lugar. Aroma de frutas rojas frescas y notas especiadas entremezcladas con vainilla y tonos tostados de la madera. De cuerpo medio, presenta buen volumen Largo en boca, de taninos firmes y suaves.