

Cabernet Sauvignon Selección 2010



Productor	Viña Chocalán
Cosecha:	2010
Composición	85% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Syrah, 3% Malbec, 1% Petit Verdot
D.O.	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Sku	7804603-660615

Viñedo

Edad del viñedo	12 años
Tipo del suelo	Pie de monte, de origen granítico y de textura franco arcillosa.
Clima	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. Clima mediterráneo templado, con temperaturas máximas promedio de 28° a 29°C y mínimas de 12° a 15°C., durante el período de Diciembre a fines de Marzo.

Análisis Químico

Alcohol:	14,5 %
Acidez Total:	3.58 g/l
pH:	3.45
Azúcar Residual:	2.77 g/l

Vinificación

Vendimia:	La cosecha es manual, durante la última semana de Abril.
Fermentación:	La molienda se destina a estanques de acero inoxidable, en donde se efectúa una maceración en frío durante 7 días a 8°C. El desarrollo de fermentación se realizó a 26-27° C con levaduras seleccionadas.
Envejecido:	60% en barricas francesa y americana durante 6 meses.

Comentarios del Enólogo

Atractivo color rojo rubí intenso. Aromas a guinda, frutilla, frambuesas y grosella negra, con tonos a especias y mentol. En boca, frutoso, mocha y suaves notas a madera. De cuerpo medio con taninos crocantes.

Sugerencias: Servir a 16°-18°C

Acompañado con quesos, carnes asadas con salsas, roastbeef, cordero grillado y asados.