



VIÑA

CHOCALAN



Cabernet Sauvignon Selección 2012

Productor	Viña Chocalán
Vino	Cabernet Sauvignon Selección
Cosecha	2012
Denominación	Melipilla, Valle de Maipo
Viñedos	Viña Chocalán, Piedmont.
Composición	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot.

SKU

Viñedo

Tipo de suelo

Clima

Pie de monte, de origen granítico y de textura franco arcillosa.

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 periodo de Diciembre a fines de Marzo

Análisis Químico

Alcohol	14.5% (vol.)
Acidez total Expresado en ácido sulfúrico	3.61 g/l
pH	3.26 g/l
Azúcar Residual	2.1 g/l

Vinificación

Vendimia

Fermentación

Envejecido

Cosecha manual, durante el mes de Abril.

Maceración frío durante 3 días – 8°C

El desarrollo de fermentación se realizó a 26-27°C con levaduras seleccionadas.

60% del vino realizó FM en barrica de roble francés y americano de tercero y cuarto uso, y el 40% restante se conservó en tanque de acero inoxidable para ser mezclado con el resto del vino.

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, roast beef, cordero grillado y asados.