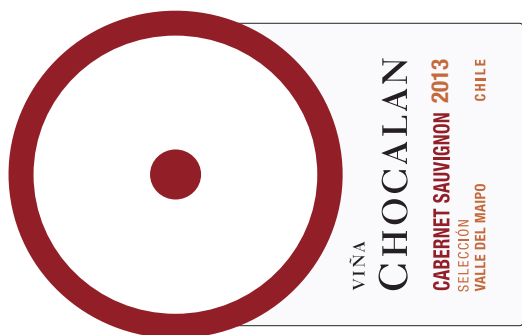




VIÑA

CHOCALÁN



## CABERNET SAUVIGNON SELECCIÓN 2013

### Información

<b>Productor:</b>	Viña Chocalán
<b>Nombre:</b>	Cabernet Sauvignon Selección
<b>Cosecha:</b>	2013
<b>Denominación:</b>	Valle del Maipo, Región de Melipilla
<b>Viñedos:</b>	Viña Chocalán estate vineyard
<b>Composición:</b>	5% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Syrah, 3% Malbec, 1% Petit Verdot

### Viñedo

<b>Tipo del suelo:</b>	Granítico y de textura franco arcillosa.
<b>Rendimiento:</b>	8.000 kg por hectárea

### Análisis Químico

<b>Alcohol:</b>	14,5 % vol.
<b>pH:</b>	3.45
<b>Acidez Total:</b>	3,58 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.77 g/l

### SKU

7804603-660615

### Vinificación

<b>Vendimia:</b>	La cosecha es manual, durante la última semana de Abril.
<b>Fermentación:</b>	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.
<b>Envejecido:</b>	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.