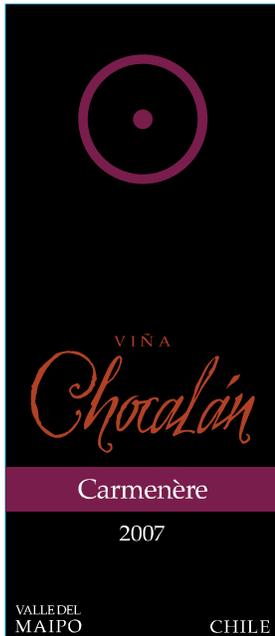


## Carmenère Selección 2007



### Información

<b>Productor:</b>	Viña Chocalán
<b>Nombre:</b>	Carmenère Selección
<b>Cosecha:</b>	2007
<b>Denominación:</b>	Valle del Maipo, Región de Melipilla
<b>Viñedos:</b>	Viña Chocalán, Laderas
<b>Composición:</b>	100% Carmenère

### Viñedo

<b>Edad del viñedo:</b>	11 años
<b>Tipo del suelo:</b>	Suelo maicillento de baja fertilidad
<b>Manejo del follaje:</b>	Deshoje, y eliminación de crecimientos laterales, se realizó el raleo de frutas con 80% de pinta.
<b>Rendimiento:</b>	10.000 kg por hectárea

### Análisis Químico

<b>Alcohol:</b>	14% vol.
<b>pH:</b>	3.70
<b>Azúcar Residual:</b>	2.76 g/l
<b>Acidez Volátil:</b>	0.41 g/l
<b>Acidez Total:</b>	4.58 g/l (ácido tartárico)

### SKU

7804603-660455

### Vinificación

<b>Vendimia:</b>	Cosecha a mano durante la segunda semana de Mayo.
<b>Fermentación:</b>	Todos los movimientos se hacen por gravedad. Maceración en frío durante 3 días, y inoculación con levaduras naturales. Fermentación en cuba de acero inoxidable a temperatura controlada de 30°C.
<b>Prensado:</b>	Solo se incorpora el vino de gota escurrido sin ejercer presión.
<b>Envejecido:</b>	En cuba de acero inoxidable.
<b>Clarificación y filtración:</b>	Suavemente clarificado y filtrado.

### Comentarios del Enólogo

De color rojo rubí de buena intensidad. En Nariz se siente intensamente frutal, recuerda ciruela negra, moras, chocolate entremezclado con especias.

En boca es amplio, suave y concentrado, con taninos amigable en equilibrio con la acidez. Es un Carmenère elegante que ofrece un largo y persistente final.

