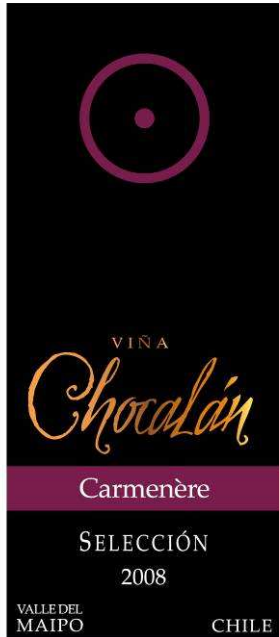


Carmenère Selección 2008



Información

Productor:	Viña Chocalán
Nombre:	Carmenère Selección
Cosecha:	2008
Denominación:	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos:	Viña Chocalán, Laderas
Composición:	100% Carmenère

Viñedo

Edad del viñedo:	12 años
Tipo del suelo:	Suelo maicillento de baja fertilidad
Manejo del follaje:	Deshoje, y eliminación de crecimientos laterales, se realizó el raleo de frutas con 80% de pinta.
Rendimiento:	10.000 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	14% vol.
pH:	3.76
Azúcar Residual:	2.61 g/l
Acidez Volátil:	0.44 g/l
Acidez Total:	4.27 g/l (ácido tartárico)

SKU

7804603-660455

Vinificación

Vendimia:	Cosecha a mano durante la segunda semana de Mayo.
Fermentación:	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.
Prensado:	Solo se incorpora el vino de gota escurrido sin ejercer presión.
Clarificación y filtración:	Suavemente clarificado y filtrado.

Comentarios del Enólogo

Color rojo rubí intenso. Presenta aromas a frutos rojos sobre un fondo especiado, tierra y clavo de olor se entremezclan con notas a tostado, vainilla y café aportados por la madera. En boca es de cuerpo medio, de taninos suaves y equilibrados.

Premios



ROBERT PARKER'S RATINGS 2009
87 puntos

