

Carmenère Selección 2009



Información

Productor:	Viña Chocalán
Nombre:	Carmenère Selección
Cosecha:	2009
Denominación:	Vale del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos:	Viña Chocalán laderas
Composición:	85% Carmenère, 10 % Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Viñedo

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

Análisis Químico

Alcohol:	14,0 % vol.
pH:	3,60
Acidez Total:	2,4 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	3,47 g/l

SKU

7804603-660455

Vinificación

Vendimia:	La cosecha es manual, durante la última semana de Mayo.
Fermentación:	La molienda se destina a estanques de acero inoxidable. La molienda se destina a estanques de acero inoxidable. El desarrollo de la fermentación se realizó con levaduras seleccionadas, entre 26° C y 28° C.
Envejecimiento:	60% en barrica de roble francesa y americana durante 8.

Comentarios del Enólogo

Color rojo oscuro profundo y brillante. En nariz, intenso aroma frutal, de gran tipicidad varietal, franco y limpio. Destacan las frutas rojas maduras, mermelada, tono de moka, chocolate, café y pimienta negra. De cuerpo medio, sabroso, este vino posee un buen volumen y textura suave. Muy buen equilibrio entre la fruta y notas especiadas aportadas por la madera.

Sugerencias: Servir a 17°C.

Acompañado con legumbres, guisos de carne con salsas. Carnes rojas preparadas como roast beef, cordero grillé, chuletas de cerdo, asados y empanadas.