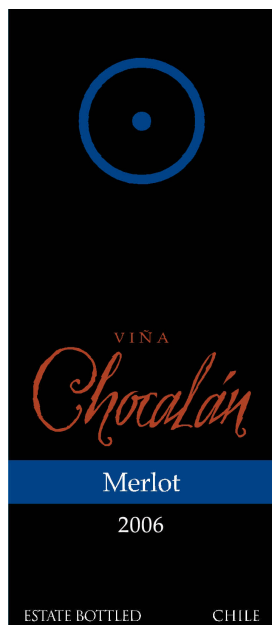




Merlot Selección 2006



Información

Productor: Viña Chocalán
Nombre: Merlot Selección
Cosecha: 2006
Denominación: Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos: Viña Chocalán, Laderas
Composición: 100% Merlot

Viñedo

Edad del viñedo: 10 años
Tipo del suelo: 50% suelo maicillento de baja fertilidad, 50% bien nivelado.
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: 3.52
Acidez Total: 5.36 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual: 2.80 g/l
Acidez Volátil: 0.54 g/l

Sku

7804603-660622

Vinificación

Vendimia: Cosecha a mano, durante la segunda semana de Abril.
Fermentación: Todos los movimientos se hacen por gravedad. Maceración en frío durante 5 días, y inoculación con levaduras naturales Fermentación en cuba de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C.
Envejecido: En cuba de acero inoxidable.

Comentarios del Enólogo

De profundo y intensa color rojo cereza, el merlot selección 2006 ofrece una nariz explosiva de guinda acida y frutilla a lo cuales se mezclan notas de cuero y humo. La boca ofrece una sensación de volumen, de cuerpo medio alto, los taninos suaves y persistentes dan vida y largo a este vino, qui si ninguna duda acompañara todo tipo de carne asada.

