

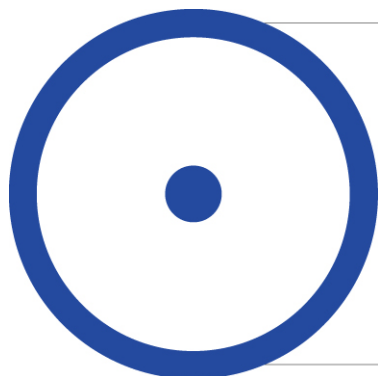


VIÑA

CHOCALAN

## Merlot Selección 2009

### VALLEY DEL MAIPO



VIÑA  
**CHOCALAN**  
MERLOT 2009  
SELECCIÓN MAIPO VALLEY CHILE

<b>Cosecha:</b>	2009
<b>Composición:</b>	85 % Merlot 2009, 15 % Syrah
<b>Envejecimiento:</b>	60 % en barricas francesas y americanas durante 6 meses, y 40 % en estanques de acero inoxidable.
<b>SKU:</b>	7804603-660662

### **Viñedo**

<b>D.O.:</b>	Valley del Maipo, Sector de Chocalán, Área Melipilla.
<b>Suelo:</b>	De origen granítico y textura franco arcillosa.
<b>Clima:</b>	El viñedo está expuesto a la influencia marítima, por su proximidad al Océano Pacífico y a su ubicación en la ribera y al frente del Río Maipo. Neblinas matinales, y brisa que refresca durante el inicio de la tarde. Se define clima mediterráneo templado, con temperaturas máximas promedio de 28° a 29°C y mínimas de 12° a 15°C., durante el período de Diciembre a fines de Marzo.

### **Análisis Químico**

<b>Alcohol:</b>	14.0 (vol. % 20°C)
<b>pH:</b>	3.71
<b>Acidez Total:</b>	2.99 g/l
<b>Azúcar Residual:</b>	3.16 g/l

### **Vinificación**

<b>Vendimia:</b>	Cosecha manual, durante la segunda semana de Abril.
<b>Fermentación:</b>	La molienda se destina a estanques de acero, en donde se efectuó una maceración en frío, durante 5 días a 8° C. El desarrollo de la fermentación se realizó a 26°C con levaduras seleccionadas.

### **Comentarios del Enólogo**

Color rojo granate con tintes violáceos. Presenta mucha fruta roja fresca, ciruelas, cerezas, frutos secos y una nota floral, acompañada de una madera bien cazada que le da redondez y dulzor. Vino de cuerpo medio, de taninos suaves y largo final

Sugerencias : Servir a 18°C  
Para acompañar quesos, pastas, estofados, guisos de carnes blancas y rojas, pescados grasos.

