



VIÑA

CHOCALAN

Merlot Selección 2010



Productor:	Viña Chocalán
Cosecha:	2010
Composición:	85% Merlot, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
D.O.:	Valle del Maipo, Sector de Chocalán, localidad de Melipilla.
SKU:	7804603-660662

Viñedo

Edad del viñedo:	13 años
Tipo de Suelo:	De origen granítico. Suelos planos, profundos, con textura franco arcillosa.
Clima:	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. 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

Alcohol:	14.0%
Acidez Total:	3.20 g/l
expresado en ácido sulfúrico	
pH:	3.50
Azúcar Residual:	3.44 g/l

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual, durante la segunda semana de Abril.
Fermentación:	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.
Envejecimiento:	60 % en barricas francesas y americanas durante 6 meses, y 40 % en estanques de acero inoxidable.

Comentarios del Enólogo

Color rojo burdeos con tintes violáceos. El aroma es un macerado de frutas rojas, ciruelas y cerezas, más una nota floral, que va enmarcada con notas especiadas aportadas por las barricas., en perfecto balance de redondez y dulzor. Vino de cuerpo medio, de taninos suaves y largo final.

Sugerencias: Servir a 16°C. Para acompañar quesos, pastas, estofados, guisos de carnes blancas y rojas, pescados grasos.