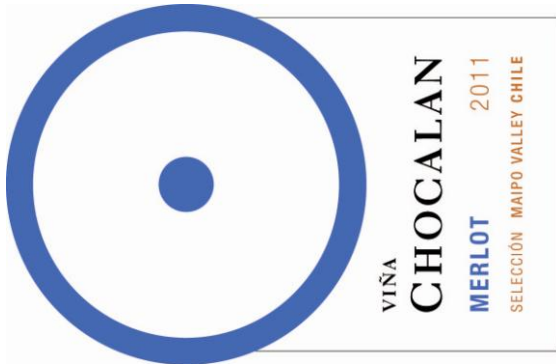




VIÑA

CHOCALAN

Merlot Selección 2011



Productor:	Viña Chocalán
Cosecha:	2011
Composición:	85% Merlot, 10% Syrah, 5% Cabernet Franc
D.O.:	Valle del Maipo, Sector de Chocalán, localidad de Melipilla.
SKU:	7804603-660662

Viñedo

Edad del viñedo:	14 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:	13.5%
Acidez Total:	3.16 g/l
expresado en ácido sulfúrico	
pH:	3.55
Azúcar Residual:	2.4 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

Atractivo color rojo cereza. En nariz presenta notas a fruta roja fresca, guindas y una nota especiada, acompañada de aromas ahumados aportados por la guarda en barricas.

En boca es de cuerpo medio, de taninos suaves y fresco.

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