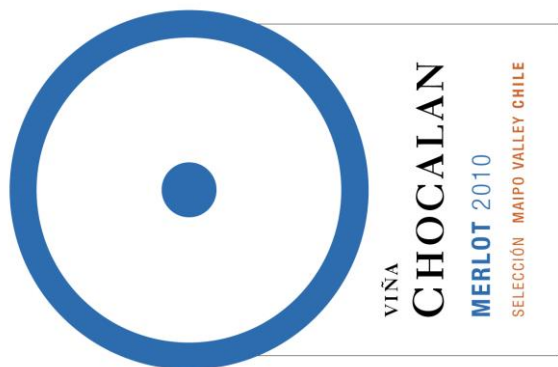




VIÑA

CHOCALAN

Merlot Selección 2012



Productor: Viña Chocalán
Cosecha: 2012
Composición: 85% Merlot, 8% Syrah, 5% Cabernet franc, 2% Petit Verdot
D.O.: Valle del Maipo, Sector de Chocalán, localidad de Melipilla.

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: 14,5.0%
Acidez Total: 3.36g/l
expresado en ácido sulfúrico
pH: 3.64
Azúcar Residual: 2.6 g/l

Vinificación

Vendimia: Cosecha manual, durante la tercera 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

Rojo cereza intenso. Nariz floral con notas a pimienta negra y páprika. Frutos secos y cereza negra se entremezclan con tonos ahumados y vainilla.

De cuerpo medio y taninos suaves presenta un largo final acompañado de una acidez que le da frescor.

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