



VIÑA

CHOCALAN



Merlot Selección 2013

Cosecha:	2013
Composición:	85% Merlot, 10 % Syrah ; 5 % Cabernet sauvignon.
D.O.:	Maipo Valley
Ubicación:	Chocalán, Región de Melipilla
SKU:	
<i>Vitigno</i>	
Edad del vitigno:	13 años
Tipo de suelo:	De origen granítico. Suelos planos, profundos, con textura franco arcillosa.
Clima:	El vitigno 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 % vol.
Acidez Total, <small>Expresado en ácido sulfúrico</small>	3,18 g/l
pH:	3,65
Azúcar Residual:	2.85 g/l

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual, durante la primera y 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.
Envejecido:	40% en barricas francesas y americanas durante 6 meses

Comentarios del Enólogo

Color rojo profundo. Sabores de frutas negras y ciruelas. Chocolate y especias son balanceados con taninos suaves. Especias y hierbas secas con violetas complican con tostado, licoroso, y un tono de vainilla.

Sugerencias: Servir a 16°C. Acompaña con quesos, estofados de carnes con salsas, carne de res, cordero y pescado graso.