VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA CARMENERE 2014

D.O. VALLE DEL MAIPO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN
85% Carmenère, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

ALCOHOL
14% vol.

ACIDEZ TOTAL (H2SO4)
3,13 g/l

pH
3,58

AZÚCAR RESIDUAL

2.1 g/l

VIÑEDOS

UBICACIÓN
Area Costera, cercano al río Maipo. Valle del Maipo.

SUELO
Granítica, arcilla y tierra arcillosa, suelos planos de profundidad media.

CLIMA
Este viñedo está expuesto a la influencia del Océano Pacífico debido a su cercanía al mar y al río Maipo. Las mañanas de niebla y la brisa suave durante la tarde ayuda a refrescar la vid. Suave clima mediterráneo. Temperaturas entre 28 - 29 °C y 12 a 13 °C como mínimos durante diciembre y marzo.

VINIFICACIÓN

COSECHA
La cosecha manual durante la última semana de abril.

FERMENTACIÓN
El mosto se inocula con levaduras seleccionadas y se fermenta en depósitos de acero inoxidable a 26°C-28°C.

Guarda
40-50% en barricas de roble francés y americano durante 6 meses.
50% -60% en depósitos de acero inoxidable

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color púrpura oscuro. Aromas de menta, frutas y ciruelas negras. Rico y suave, con una textura masticable carnoso. Acentos picantes y chocolate que complican con notas de humo y vainilla. Final con un sabor persistente.

Sugerencias: Servir a 62°F (17° C). Prueba este Carmenère con carne roja estofada con una salsa picante, carne asada, cordero a la parrilla o chuleta de cerdo.

Viña Chocalán • Cruz del Sur 133 • of 901 • Las Condes • Santiago • Chile • Tel +56 2 2087401 • +56 2 2087441
www.chocalanwines.com