



VIÑA
CHOCALÁN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN CABERNET SAUVIGNON

GRAN RESERVA 2015

D.O. VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

95% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 3% Syrah

ALCOHOL: 14,0% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,5 g/l

pH: 3,52

AZÚCAR RESIDUAL: 2,5 g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Área Costera, cerca del Valle del Maipo

SUELOS

Suelos de Piamonte de la Cordillera de la Costa. Textura de origen Granito y franco arcilloso. Niebla matinal y fuerte influencia marítima debido a la proximidad con el Océano Pacífico y el río Maipo.

CLIMA

Clima mediterráneo templado. Las temperaturas de diciembre a marzo: Máx. 28°C-29°C - Min. 12°C- 15°C.

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Uvas cosechadas a mano, durante la segunda semana de abril.

FERMENTACIÓN

Meticulosa selección de bayas en la mesa de clasificación. Maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 7 días, en tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza a 26-28°C. con levaduras seleccionadas. Después de que se terminó la fermentación, el vino permanece durante 7-10 días en contacto con los hollejos.

GUARDA

80% envejecido en barricas de roble francés durante 10-12 meses, dependiendo de la integración de los taninos y la evolución del vino.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Reflejando las fortalezas de la cosecha 2015 del Valle del Maipo, nuestro Origen Cabernet Sauvignon exhibe hermosas capas de arándanos, cerezas negras y menta con toques de eucalipto. En el paladar, exuberantes núcleos de mora madura, berries. Taninos finos y envolventes con sutiles toques suaves de hierbas secas y clavos de olor, le confieren un final suave y aterciopelado.

Sugerencias: Servir a 62 ° F (17°C). Maridar con queso, Emmental o Brie. Carnes rojas, cordero, cerdo, venado y jabalí. "Empanadas"

