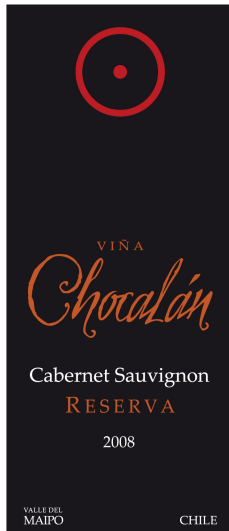




Cabernet Sauvignon Reserva 2008



Información

Productor	Viña Chocalán
Cosecha	2008
Denominación	Valle del Maipo, Área de Melipilla, Maipo Costa
Viñedos	Viña Chocalán
Composición	85 % Cabernet Sauvignon – 8% Syrah – 5% Carmenère – 2% Petit Verdot

Viñedo

Tipo de suelo	Suelos planos y laderas de cerros, de origen granítico y 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, frente al Río Maipo, que trae neblinas matinales y brisa que refresca durante la tarde. Clima Mediterráneo templado. Temperaturas máximas 28-29°C y mínimas 12-15°C durante Diciembre a fines de Marzo.

Análisis Químico

Alcohol	14.1% por vol.
pH	3.48
Acidez total	3.68 g/l
Azúcar Residual	2.53 g/l

SKU

7 804603-660646

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual durante la primera semana de Abril.
Fermentación	La molienda se destina a estanques de acero, en donde se efectuó un a maceración en frío, durante 3 días a 8°C. El desarrollo de la fermentación se realizó con levaduras seleccionadas, entre 26°C y 28°C.
Envejecido	80% barricas de roble francés y americano durante 12 meses. 20 permanece en estanques de acero inoxidable.

Comentarios del Enólogo

Color rubí con tintes violáceos.
Aromas de fruta roja fresca y algo de mentol.
Mora, casis, ciruelas, cerezas negras. Tonos de ahumado, chocolate y especias.
En boca es sabroso y balanceado, con una madera bien integrada.
Grata acidez, taninos presentes, de buen volumen y largo final.

Sugerencias: Servir a 18°C, acompañar con queso Emmental o Brie. Carnes de vacuno, cordero, cerdo, ciervo y jabalí, o simplemente con empanadas de pino.

