



VIÑA

CHOCALAN

Cabernet Sauvignon Reserva 2011



Productor	Viña Chocalán
Vino	Cabernet Sauvignon Reserva
Cosecha	2011
Denominación	Melipilla, Valle de Maipo
Viñedos	Viña Chocalán, Laderas
Composición	85% Cabernet Sauvignon, 8 % Syrah, 5% Merlot, 2% Petit Verdot.
Sku	7804603-660646

Viñedo

Edad del viñedo	13 años
Tipo de suelo	Suelos en pie de monte, 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. Neblinas matinales y brisa que refresca las parras durante el inicio de las tardes. Clima mediterráneo templado. Temperaturas máximas promedio de 28 a 29°C y mínimas entre 12 y 15 °C durante Diciembre y hasta fines de Marzo.

Análisis Químico

Alcohol	14.0%
Acidez total Expresado en ácido sulfúrico	3.76 g/l
pH	3.6
Azúcar Residual	3.0 g/l

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual, durante la última semana de Abril.
Fermentación	La molienda se destina a estanques de acero, en donde se efectuó una maceración en frío, durante 7 días a 8° C. El desarrollo de la fermentación se realizó con levaduras seleccionadas, entre 26° C y 28° C. Después de la fermentación, el vino queda en contacto con sus pieles durante 6 a 8 días.
Envejecido	80 % barricas de roble francés y americano durante 10-12 meses.

Comentarios del Enólogo

Color rojo cereza profundo. Aromas con carácter especiado y frutal, notas de cassis, cedro, ahumado, chocolates y avellanas junto a frutas rojas y ciruelas. En boca presenta un buen balance, estructura y concentración. Fresco y jugoso con notas tostadas y frutales, de taninos maduros y presentes, que le dan persistencia y un largo final.

Sugerencias: Servir a 17° C. Acompañar con queso Emmental o Brie. Carnes de vacuno, cordero, cerdo, ciervo y jabalí. Empanadas de pino.