



VIÑA

CHOCALAN

## Cabernet Sauvignon Reserva 2012

<b>Productor</b>	Viña Chocalán
<b>Vino</b>	Cabernet Sauvignon Reserva
<b>Cosecha</b>	2012
<b>Denominación</b>	Melipilla, Valle de Maipo
<b>Viñedos</b>	Viña Chocalán, Piedmont.
<b>Composición</b>	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot.
<b>SKU</b>	

### Viñedo

<b>Edad del viñedo</b>	14 años
<b>Tipo de suelo</b>	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

<b>Alcohol</b>	14.0%
<b>Acidez total</b> Expresado en ácido sulfúrico	3.45 g/l
<b>pH</b>	3.7
<b>Azúcar Residual</b>	2.7 g/l

### Vinificación

<b>Vendimia</b>	Cosecha manual, durante la última semana de Abril.
<b>Fermentación</b>	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.
<b>Envejecido</b>	80 % barricas de roble francés y americano durante un período de guarda de 10 – 12 meses.

### Comentarios del Enólogo

Color rojo cereza profundo. Aromas con carácter especiado y frutal, notas de casis, 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.

