



VIÑA

CHOCALAN

## Carmenère Reserva 2009



<b>Productor</b>	Viña Chocalán
<b>Nombre</b>	Carmenère Reserva
<b>Cosecha</b>	2009
<b>D.O.:</b>	Valle del Maipo, Región de Melipilla
<b>Viñedo de Origen:</b>	Localidad de Chocalán
<b>Composición</b>	85% Carmenère 2009 Maipo, 15% Cabernet Franc 2008

### Viñedo

#### Tipo de Suelo:

Suelos en pie de monte, de origen granítico y textura franco arcillosa.

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.

#### Clima:

### Análisis Químico

<b>Alcohol</b>	14.5 g/l
<b>pH</b>	3.67
<b>Acidez Total</b>	3.92 g/l
<b>Azúcar Residual</b>	2.98 g/l

### Sku

7804603-660677

### Vinificación

#### Vendimia

Cosecha manual, durante la segunda semana de Mayo. Maceración pre fermentativa a 8°C durante 3 días en estanques de acero inoxidable. Fermentación a 26 y 28°C. Los vinos reposan en estanques durante 15 a 28 días.

#### Fermentación

#### Envejecimiento

100% en barrica de roble americana y francesa durante 10- 12 meses.

### Comentarios del Enólogo

De color rojo rubí intenso, este vino presenta aromas a frutos negros maduros tales como cerezas, ciruelas. Presencia de algunas notas a cedro, higos y chocolate. En boca, taninos suaves y elegantes, este Carmenère tiene un buen equilibrio y volumen y un largo final.

Servir a: 17°C.

Sugerencias de acompañamiento: Se recomienda decantarlo. Servir a temperatura ambiente. Se marida bien con cordero, carnes de caza, curry o quesos maduros.