



VIÑA

CHOCALAN

Carmenère Reserva 2010



Productor	Viña Chocalán
Nombre	Carmenère Reserva
Cosecha	2010
D.O.	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedo de Origen	Localidad de Chocalán
Composición	85% Carmenère, 8% Cabernet sauvignon, 3% Cabernet franc, 4% Merlot
Sku	7804603-660677

Viñedo

Edad del Viñedo	12 años
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

Alcohol	14.5 g/l
Acidez Total	3.67 g/l
<small>Expresado en ácido sulfúrico</small>	
pH	3.59
Azúcar Residual	3.04 g/l

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual, durante la segunda semana de Mayo.
Fermentación	Maceración pre fermentativa a 8°C durante 8 días en estanques de acero inoxidable. Fermentación a 26°C y 28°C. Los vinos reposan en estanques durante 8 a 10 días en contacto con sus pieles.
Envejecimiento	80% en barrica de roble americana y francesa durante 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 amargo. En boca, taninos suaves, elegantes y redondos este Carmenère tiene un buen equilibrio y volumen y un largo final.

Sugerencias: Servir a: 17°C. Se marida bien con legumbres, cordero, carnes de caza, curry vegetariano o quesos maduros.

Premios:

