

Carmenère Selección 2010



Productor	Viña Chocalán
Cosecha	2010
Composición	85% Carmenère, 8% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc, 2% Petit verdot.
D.O.	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Sku	7804603-660455

Viñedo

Edad del Viñedo	12 años
Tipo del suelo	Suelos planos de profundidad media y de origen granítico y de 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 y al frente del Río Maipo. Neblinas matinales y brisa que refresca durante el inicio de la tarde.

Clima mediterráneo templado, con temperaturas máximas promedio de 28° a 29°C y mínimas de 12° a 15°C., durante el período de Diciembre a fines de Marzo.

Análisis Químico

Alcohol:	14,0 %
Acidez Total	3,58 g/l
Expresado en ácido sulfúrico	
pH:	3.66
Azúcar Residual:	2.43 g/l

Vinificación

Vendimia:	La cosecha es manual, durante la última semana de Mayo.
Fermentación:	La molienda se destina a estanques de acero inoxidable. La molienda se destina a estanques de acero inoxidable. El desarrollo de la fermentación se realizó con levaduras seleccionadas, entre 26° C y 28° C.
Envejecimiento:	60% en barrica de roble francesa y americana durante 8.

Comentarios del Enólogo

Color rojo oscuro profundo y brillante. En nariz, intenso aroma frutal, de gran tipicidad varietal, franco y limpio. Destacan las frutas rojas maduras, mermelada, tono de moka, chocolate, café y pimienta negra. De cuerpo medio, sabroso, este vino posee un buen volumen y textura suave. Muy buen equilibrio entre la fruta y notas especiadas aportadas por la madera.

Sugerencias: Servir a 17°C. Acompañado con legumbres, guisos de carne con salsas. Carnes rojas preparadas como roast beef, cordero grillé, chuletas de cerdo, asados y empanadas.