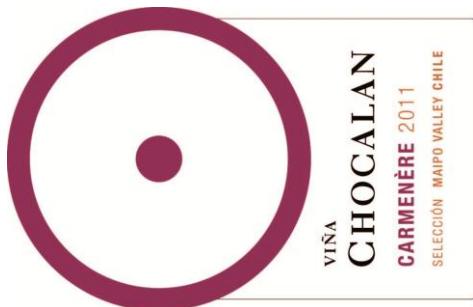




VIÑA

CHOCALAN

Carmenère Selección 2011

**Productor**

Viña Chocalán

Cosecha

2011

Composición

85% Carmenère, 5% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc, 3% Merlot, 2% Petit verdot.

D.O.

Valle del Maipo, Región de Melipilla

Sku

7804603-660455

Viñedo

13 años

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	3,2 g/l
Expressado en ácido sulfúrico	
pH:	3.6

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 6- 8 meses.

Comentarios del Enólogo

Color rojo oscuro profundo. Destacan las frutas maduras, cerezas, frutos rojos, vainilla y humo de hierbas. Un toque a pimienta, chocolate amargo y notas especiadas. De cuerpo medio, este Carmenère tiene un largo final.

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.**Premios:**

Silver Medal – Decanter World Wine Awards 2013

Gold Medal – Concours Mondial Sauvignon Blanc 2013

Silver Outstanding – International Wine & Spirit Competition 2012

Actualizado: julio de 2013