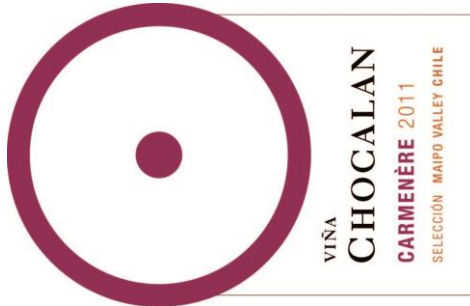




VIÑA

CHOCALAN

Carmenère Selección 2011



Productor
Cosecha
Composición

Viña Chocalán
2011
85% Carmenère, 5% Cabernet sauvignon,
5% Cabernet franc, 3% Merlot, 2% Petit
verdot.

D.O.
Sku

Valle del Maipo, Región de Melipilla
7804603-660455

Viñedo

Edad del Viñedo
Tipo del suelo

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
Expresado 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