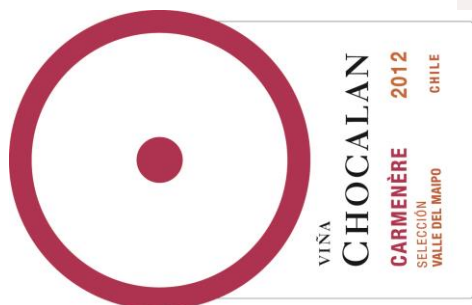




VIÑA

CHOCALAN



Carmenère Selección 2012

Productor	Viña Chocalán
Cosecha	2012
Composición	85% Carmenère, 5%, 8% Cabernet franc, 5% Merlot, 2% Petit Verdot.
D.O.	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Sku	7804603-660455

Viñedo

Edad del Viñedo	14 años
Tipo del suelo	Suelos planos de profundidad media y de origen granítico y de textura franco arcillosa.

Análisis Químico

Alcohol:	14,0 %
Acidez Total	3,4 g/l
Expresado en ácido sulfúrico	
pH:	3.6
Azúcar Residual:	2.7 g/l

Vinificación

Vendimia:	La cosecha es manual, durante la primera y segunda 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.