



VIÑA  
**CHOCALÁN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## VITRUM CABERNET SAUVIGNON 2018

D.O. VALLE DEL MAIPO

### ◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN

90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3 % Petit Verdot

#### ALCOHOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 3,0 g/l

pH: 3,5

AZÚCAR RESIDUAL 2,2g/l

### ◉ VIÑEDOS

#### UBICACIÓN

Melipilla, Valle del Maipo. A 35 km del mar.

#### SUELO

Laderas y piedemont de la Cordillera de la Costa, de origen granítico y de textura franco a franco arenosa.

#### CLIMA

Mediterráneo templado, con influencia marítima. Temperatura máxima promedio 27° -28°C. Mínima promedio 10 -11 °C

### ◉ VINIFICACIÓN

#### COSECHA

Cosecha manual durante la tercera semana de abril.

#### FERMENTACIÓN

Se realiza una cuidadosa y estricta selección de racimos y bayas. Maceración pre fermentativa en frío a 4°C durante 5 días. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas. Luego y dependiendo de cada variedad, se realiza maceración post fermentativa con el objetivo de obtener cuerpo y estructura. La fermentación maloláctica se hace en barrica.

#### GUARDA

100% del vino fue envejecido en barrica de roble francés durante 14 meses.

### ◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Vitrum Cabernet sauvignon 2018 tiene aromas de fruta roja brillante, cereza negra y mora enmarcados por notas especiadas de pimienta negra, grosellas y toques de tabaco y cedro.

Vino potente y gran cuerpo en el paladar con taninos finos y firmes este vino estructurado ofrece una cereza negra y cassis que se transmite a un final largo y fresco.

Hoy es un vino largo y suave con un carácter intrigante que continuará desarrollándose en los próximos años. Se sugiere decantar.

**Sugerencias:** Se recomienda decantar. Servir a 16°C. Excelente para complementar quesos, carnes rojas y wagyu. Destacamos las carnes de caza como el cordero o el jabalí.

