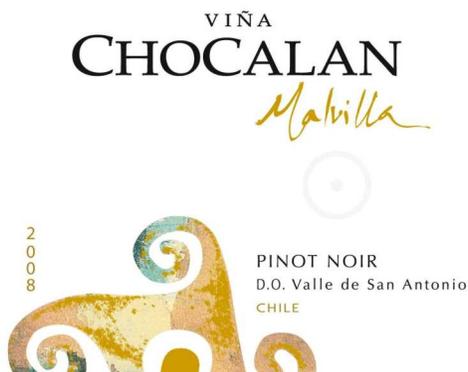


VIÑA
CHOCALAN
Malvilla

Pinot Noir 2008



Producers:	Viña Chocalán
Cosecha:	2008
Composición:	100% Pinot Noir
D.O.:	Valle de San Antonio
Sku:	7804603-660837

Viñedo

Edad del Viñedo:	6 años
Tipo del suelo:	Localidad de Malvilla, a 5 kilómetros en línea recta al mar. Arcilloso, origen granítico.
Clima:	Clima marítimo frío. Brisas marinas se encajona por las entre hileras que tienen orientación este – oeste Promedio temperaturas mín.: 8°C-10°C y máx.: 18°C-20°C entre diciembre y marzo.

Análisis Químico

Alcohol:	13.5%
Acidez Total: Expresado en ácido sulfúrico	2.84 g/l
pH:	3.95
Azúcar Residual:	3.05 g/l

Vinificación

Vendimia: Cosecha manual, durante la primera quincena de abril.

Vinificación: Selección de racimos y bayas en mesa vibratoria. El proceso de despalillado y molienda es seguido por un golpe de frío. La molienda se recibe en estanques abiertos, contruidos especialmente para el trabajo de "pigeage" propio del Pinot Noir, en donde ocurre una maceración prefermentativa, por 12 días a 6°C. La fermentación alcohólica se desarrolla con levaduras seleccionadas, y temperaturas de 24°C – 25°C. Finalizada la fermentación, el vino se destina a barricas francesas, en donde ocurre la fermentación maloláctica, y finalmente permanece en ellas durante 8 meses.

Comentarios del Enólogo

Un atractivo color púrpura, con matices violeta. Un aroma fresco y expresivo, mermelada de guindas ácidas maduras y frutos rojos, algunas especias y un tono ahumado. Cuerpo medio y sedoso, una nota mineral, con taninos firmes, y un final muy largo. Este vino muestra alta tipicidad varietal, con el sello propio del terroir de origen.

Acompañamiento: Servir a 15°C- 16°C. Atún a la plancha, albacora. Sardinas a la parrilla. Salmón al horno. Cerdo al horno. Magret de pato. Pastel de centollas. Sushi. Risotto de verduras.

Premios:

Guía La Cav 2011: 87 puntos