



## Pinot Noir 2011



<b>Productor:</b>	Viña Chocalán
<b>Cosecha:</b>	2011
<b>Composición:</b>	100% Pinot Noir
<b>D.O.:</b>	Valle de San Antonio
<b>Sku:</b>	7804603-660837

### Viñedo

<b>Edad del Viñedo:</b>	9 años
<b>Tipo del suelo:</b>	Localidad de Malvilla, a 5 kilómetros en línea recta al mar. Arcilloso, origen granítico.
<b>Clima:</b>	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

<b>Alcohol:</b>	
<b>Acidez Total:</b>	Expresado en ácido sulfúrico
<b>pH:</b>	
<b>Azúcar Residual:</b>	

### Vinificación

<b>Vendimia:</b>	Cosecha manual, durante la primera quincena de abril.
<b>Vinificación:</b>	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 10 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.



CHOCALAN

Viña Chocalán • Cruz del Sur 133 • of 901 • Las Condes • Santiago • Chile • Tel +56 2 22087401 • +56 2 22087441  
[www.chocalanwines.com](http://www.chocalanwines.com)