



VIÑA
CHOCALÁN
VIÑEDOS FAMILIARES

ALEXIA 2018

VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

75% Cabernet Franc, 20 % Merlot, 4% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot.

ALCOHOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

3,5g/l

pH

3,5

AZÚCAR RESIDUAL

2,63 g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Área costera del Valle del Maipo, cercano a río Maipo.

SUELO

Suelos de pie de monte de la cordillera costera; textura de origen franco arenosa y franco arcillosa.

CLIMA

Clima costero con presencia de neblina matinal, producto de la influencia del Océano Pacífico y cercanía al río Maipo. Temperaturas máximas promedio de diciembre - marzo: 27- 28 °C; Mínimas promedio 12-15 °C

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha manual. Merlot fue cosechado durante la primera semana de abril, mientras que Cabernet Sauvignon durante la segunda y tercera semana de abril. Finalmente Cabernet Franc y Petit Verdot durante la última semana de abril.

FERMENTACIÓN

Cuidadosa selección de racimos y bayas en mesa de selección. Se realiza maceración pre fermentativa en frío a 5°C durante 7 días en tanque de acero inoxidable. Cada variedad es fermentada en forma separada con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24 - 28 °C.

GUARDA

100% del vino envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rubí opaco, Alexia 2018 ofrece aromas de especias dulces, licor de cerezas, grosellas negras con un amplio espectro de sabores, que van desde lavanda seca, berries rojos al Tabaco, cedro y la clásica y típica nota de mentol del Cabernet Franc que domina esta voluptuosa y compleja mezcla. Intensa, concentrada con un paladar estructurado y generoso, Alexia es una mezcla compleja de gran finesa y largo en boca que muestra un final fresco y persistente.

Alexia 2018, posee un tremendo potencial de guarda que evoluciona y muestra su máxima expresión con el tiempo

Sugerencias: Se sugiere decantar 1 hora y servir a una temperatura de 16°C. Acompañar con carnes rojas, Cordero y estofados.

