



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

ALEXIA 2019

D.O. VALLE DEL MAIPO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

74% Cabernet Franc, 17% Merlot, 5% Carmenere, 4% Petit Verdot.

ALCOHOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H2SO4)

3,5g/l

pH

3,5

AZÚCAR RESIDUAL

2,27 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 cosechado durante la primera semana de Abril. Cabernet franc durante la última semana de Abril. Carmenere y Petit Verdot, durante la primera semana de mayo.

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 envejeció durante 18 meses en barricas francesas.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

ALEXIA 2019 posee un color rojo rubí profundo. En nariz ofrece una nariz potente y expresiva, llena de aromas a frutos rojos frescos, licor de cerezas, mentol, capas de chocolate amargo y especias. De gran carácter y complejidad en boca, es un vino estructurado, de gran cuerpo y volumen, con taninos suaves y firmes que le otorgan un alto potencial de evolución y envejecimiento.

Sugerencias: Se recomienda decantar y servir a una temperatura de 15 a 16 °C dependiendo de la temperatura ambiente. Es un vino excelente para acompañar, quesos maduros, carnes rojas, cordero.

