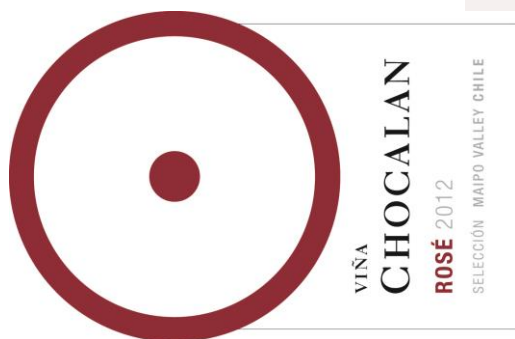




VIÑA

CHOCALAN



## Rosé Selección 2012

<b>Productor:</b>	Viña Chocalán
<b>Cosecha:</b>	2012
<b>Composición:</b>	80% Syrah, 20 % Petit Verdot
<b>D.O.:</b>	Valle del Maipo, Melipilla
<b>SKU</b>	7804603-660479

### **Viñedo**

<b>Edad del Viñedo:</b>	7 años
<b>Tipo de Suelo:</b>	Pie de monte, suelos cercanos a la Cordillera de la Costa, con diferentes exposiciones: origen granítico y textura arcillosa.

**Clima:** El viñedo está expuesto a la influencia marítima, por su proximidad al Océano Pacífico y a su ubicación en la ribera y al frente del Río Maipo. Neblinas matinales y brisa que refresca durante el inicio de la tarde.

Clima mediterráneo templado, con temperaturas máximas promedio de 28° a 29°C y mínimas de 12° a 15°C., durante el período de Diciembre a fines de Marzo.

### **Análisis Químico**

<b>Alcohol:</b>	13,5 %
<b>Acidez Total:</b> expresado en ácido sulfúrico	3.65g/l
<b>pH:</b>	3.12
<b>Azúcar Residual:</b>	1.08 g/l

### **Vinificación**

<b>Vendimia:</b>	Cosecha manual durante la última semana de Marzo y comienzos de Abril.
<b>Fermentación:</b>	Maceración pelicular entre 18 y 20 horas a 6°C. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperaturas de 12-14°C. Maceración post fermentativa, sobre sus borras, durante 45 días.

### **Comentarios del Enólogo**

Color rosado cereza brillante. Aroma intenso a frutas frescas, granadas, grosellas y frambuesas. Aromas florales y notas de pomelo. Una boca fresca jugosa y juvenil. De buena acidez, cuerpo medio y rico notas frutales al final.

**Sugerencias:** Servir a 8 °C. Como aperitivo, quesos frescos, quesos blancos semi maduros, queso de cabra, aceitunas verdes rellenas, con ensaladas frescas, pescados fritos sin condimentar con limón, ceviches, pescados magros, empanadas de mariscos, comida japonesa y charcutería en general. Tartas de frutas rojas y fondant au chocolat.