



VIÑA

CHOCALAN



Selección Syrah 2012

Nombre:	Selección Syrah
Cosecha:	2012
DO:	Valle del Maipo
Composición:	85% Syrah, 10 % Cabernet sauvignon; 5% Merlot

Viñedo

Edad del Viñedo:	8 años
Tipo de Suelo:	Suelo franco arcilloso
Clima:	Granito y textura franco arcillosa. Laderas con exposición sur. Nieblas matinales y fuerte influencia marítima debido a la proximidad al Océano Pacífico y al río Maipo. Clima mediterráneo templado. Las temperaturas de diciembre a marzo: Máx. 28 ° C-29 ° C- Min.. 12 ° C-15 ° C.

Análisis Químico

Alcohol:	14.5% vol.
Acidez total	3.63 g/l
Expresado en ácido sulfúrico	
pH:	3.77
Azúcar residual:	1.98 g/l

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual de las uvas durante el segundo cuarto de Abril.
Fermentación:	Maceración fría durante 10 días a 8°C. Fermentación a 26°C en tanques de acero inoxidable con levadura seleccionada.
Envejecimiento:	60% del vino fue fermentado en barrica maloláctica de roble francés y americano de tercera y cuarta utilización. Luego es envejecido en barrica durante 6- 8 meses. El resto pasó su vida en depósitos de acero inoxidable y esperó a ser mezclado con barricas en roble.

Comentarios del Enólogo

De color rojo púrpura brillante. Aromas de especias, lavanda, grosella negra junto con el sabor de la mora y moca. Fresco, suave y cremoso.
Frutal jugoso con textura suave y un final largo y puro.
Sugerencias: Servir a 17°C. Acompañe este Syrah con quesos, pavo, curry, risottos y barbacoa