

Viña Chocalan
KOAN GRAN RESERVE SYNERGY BLEND
Valle del Maipo, Chile



VIÑA

CHOCALAN

VIÑEDOS FAMILIARES

UVAS: 24% Cabernet Sauvignon, 48% Syrah, 11% Malbec, 13% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: A colheita foi feita manualmente no última semana de abril. Meticulosa seleção das uvas em mesa de separação. Maceração pré-fermentativa a frio a 8°C, durante 8 dias, em tanques de aço inoxidável. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada entre 26°C e 28°C. Ao fim da fermentação, o vinho permanece mais 8 a 10 dias em contato com as cascas. 80% do blend amadurece em barricas de carvalho francês e americano por um período de 12 meses.

COMENTÁRIOS: Cor rubi profundo, aromas de frutas pretas escuras e violetas, combinados com um toque de chocolate e baunilha. Finaliza com taninos sedosos e persistentes com notas de terra e especiarias picantes.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 17°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e suculentas, paleta de cordeiro e queijos maduros.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554