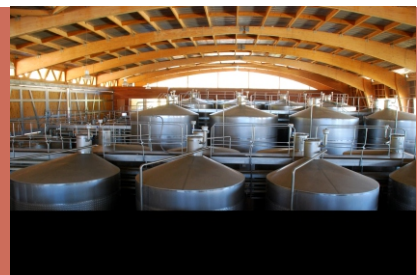


## Viña Chocalan

MAXIMUM PREMIUM BLEND

Valle del Maipo, Chile



UVAS: 57% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 8% Carmenère, 8% Malbec, 6% Cabernet Franc e 6% Merlot

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual sendo cabernet sauvignon, syrah, malbec e cabernet franc na 4ª semana de abril e carmenère e merlot na 2ª semana de maio. Maceração pré-fermentativa a frio a 8°C, durante 10 dias, em tanques de aço inoxidável. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada entre 26°C e 28°C. ao fim da fermentação. 100% do blend amadurece em barricas de carvalho francês, sendo 50% novas e 50% de segundo uso, por 14 meses.

COMENTÁRIOS: Cor rubi intenso com brilhantes reflexos violáceos. Delicados aromas de violetas, ervas secas, mirtilos, morangos silvestres, baunilha e especiarias. Na boca é rico e concentrado com taninos redondos que contribuem para a elegância do vinho. Recomenda-se a decantação.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, wagyu, cordeiro, javali e queijos maduros.



VINISSIMO  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554

