



VIÑA
SANTACRUZ
COLCHAGUA • CHILE



Chamán®

CHAMÁN RESERVA CARMÉNÈRE - CABERNET SAUVIGNON AÑO 2023

VARIEDAD

Carménère y Cabernet Sauvignon

UBICACIÓN

Lolol, Sector La Hacienda

SUELO

Franco arcilloso y aluvial

MATERIAL VEGETAL

Carmenere Selección masal, franco de pie; parte del Cabernet Sauvignon clon 46 y 317 sobre 33-09 y 101-14, respectivamente.

COSECHA

Del 7 de abril al 20 de Abril. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 450Kg

MESOClima

Carménère del Peral, la zona más fresca del fundo, con importante influencia de los vientos costeros; Cabernet Sauvignon del Huaico, la parte más cálida.

GUARDA

6 meses en roble francés

GRADO ALCOHÓLICO

14.2°

TAPÓN

Microaglomerado Xpur

CONSERVACIÓN

5 años

MARIDAJE

Dado el estilo de este vino, su maridaje ideal estaría dado con preparaciones a la crema y quesos, calientes. Perfecto quedaría con unos raviolos Alfredo, o una Lasagna con salsa blanca.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color rojo guinda con bordes violáceos.

Fase olfativa: En nariz se muestra con intensos aromas a frutas negras y rojas, junto a notas tostadas y a chocolate bitter.

Fase gustativa: El vino tiene una entrada elegante, taninos amables que envuelven completamente el paladar. Excelente combinación y equilibrio entre estas dos cepas.

VALLE

Colchagua Costa

CLIMA

Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN

1997 y 2005

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Cargador el Carménère y doble cordón el Cabernet Sauvignon.

RENDIMIENTO

12.000 kg/Ha. 2,8 kg/planta

VINIFICACIÓN

Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130 HL y 260 HL, a una temperatura controlada entre 26 y 28°C, durante 2 semanas. Fermentación maloláctica en estanque.

MEZCLA

52% Carménère y 48% Cabernet Sauvignon
pH 3,6

BOTELLA

Burdeos Recta, Ecológica

PRODUCCIÓN

26.000 botellas de 750 cc

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° a 16°C

