



Chamán

CHAMÁN RESERVA CABERNET SAUVIGNON AÑO 2022

VARIEDAD
Cabernet Sauvignon

UBICACIÓN
Lolol, Sector La Hacienda

SUELO
Coluvio-aluvial y Franco - Franco arcilloso, respectivamente

MATERIAL VEGETAL
Cabernet Sauvignon parte selección masal y franco de pie, y parte clones 46 y 317 sobre 33-09 y 101-14, respectivamente

COSECHA
Del 1 de abril al 30 abril. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 450Kgs

MESOClima
Cabernet Sauvignon del Huaico, la parte más cálida del campo.

GUARDA
6 meses en barrica de roble francés

GRADO ALCOHÓLICO
14,5°

TAPÓN
Corcho natural

CONSERVACIÓN
5 años

MARIDAJE
Este vino marida perfectamente con cualquier tipo de estofado, carne a la greda, empanadas al horno y cortes de carnes rojas magras a la parrilla.

NOTAS DE CATA
Fase visual: Color rojo violáceo intenso y brillante.

Fase olfativa: Nariz dulce y frutosa, con notas a arándanos y frambuesas, además de delicadas notas a té negro, vainilla y cacao.

Fase gustativa: En boca es amable, con taninos sedosos y buena acidez. Es un vino equilibrado, de persistencia media y notas a grosellas, cacao y pimienta fresca.

VALLE
Colchagua Costa

CLIMA
Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN
1998 y 2005

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldera

RENDIMIENTO
10.000 kg/Ha. 2,8 kg/planta

VINIFICACIÓN
Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 3 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130 HL, a una temperatura controlada entre 26° y 28°C, durante 2 semanas. Fermentación maloláctica en estanque

MEZCLA
85% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo y 5% Garnacha
pH 3,52

BOTELLA
Burdeos Recta, Ecológica

PRODUCCIÓN
8.000 botellas de 750 cc

TEMPERATURA DE SERVICIO
14° a 16°C

