



# Chamán®

## GRAN CHAMÁN SELECCIÓN DEL ENÓLOGO Y VITICULTOR AÑO 2022

### VARIEDAD

Merlot, Carménère, Petit Verdot, Syrah,  
Cabernet Sauvignon

### UBICACIÓN

Lolol (Sector La Hacienda)

### SUELO

Franco arcilloso

### MATERIAL VEGETAL

Selección masal, franco de pie

### COSECHA

De principios de Marzo a mediados de Abril,  
dependiendo la variedad. Manual, temprano  
en la mañana en bins de 450 Kgs.

### MESOCLIMA

El Merlot, el Syrah y El Carménère están  
cultivado en El Peral, la zona más fresca del  
fundo, con influencia de vientos costeros, y El  
Petit Verdot y Cabernet Sauvignon en el  
Huaico, la más cálida.

### GUARDA

15 meses en roble francés

### GRADO ALCOHÓLICO

14.4°

### TAPÓN

Técnico Diam 5

### CONSERVACIÓN

6 - 8 años

### MARIDAJE

Por la complejidad que aporta cada variedad en este gran vino y lo elegante que puede ser en boca lo podríamos acompañar con un seco de codero, lomo vetado a la parrilla acompañado de salsa de champiñones y vegetales grillados.

### NOTAS DE CATA

**Fase visual:** Rojo rubí intenso y oscuro con ribetes plata.

**Fase olfativa:** Este vino destaca por su complejidad y elegancia en nariz: con marcadas frutas negras como ciruelas y moras, además de notas tostadas a avellanas, chocolate, cuero y tabaco.

**Fase gustativa:** En boca tiene una buena entrada, de buena acidez y persistencia alta. Posee buena estructura, con notas a mora, lúcuma y especias tostadas.

### VALLE

Colchagua Costa

### CLIMA

Mediterráneo templado, Granitoide

### AÑO DE PLANTACIÓN

1997 y 1998, 2005

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Cordón apitonado y Cargador

### RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta

### VINIFICACIÓN

Selección manual previo y posterior al  
despalillado, con mesa vibradora.  
Fermentación alcohólica en estanques de  
acero inoxidable de 130HL, a una temperatura  
controlada entre 25 y 28°C, durante 10 días.  
Encubado total de 30 días.  
Fermentación maloláctica en estanque y/o  
en barricas.

### MEZCLA

36%Merlot, 22.5% Carmenere, 20% Petit Verdot,  
11.5% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon  
pH 3,56

### BOTELLA

Burdeos Cónica Baja. Ecológica, liviana

### PRODUCCIÓN

18.000 botellas de 750 cc

### TEMPERATURA DE SERVICIO

16-17°C

