



Chamán®

Malbec

AÑO	2017
VARIEDAD	Malbec
VALLE	Colchagua Costa
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Franco arcilloso y aluvial
AÑO DE PLANTACIÓN	1998
MATERIAL VEGETAL	Selección masal, pie franco
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOCLIMA	El Malbec está cultivado en El Huaico, la zona más cálida del fundo, aunque por la situación del cuartel recibe cierta influencia de vientos costeros
COSECHA	Primera quincena de abril. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en cajas de 14 Kg
RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 5 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130HL, a una temperatura controlada entre 25 y 28°C, durante 10 días. Encubado total de 25 días. Fermentación maloláctica en estanque
GUARDA	12 meses en roble francés
MEZCLA	100% Malbec
pH	3,5
GRADO ALCOHÓLICO	14,0°
BOTELLA	Burdeos Cónica Baja. Ecológica
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	17.000 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	8-10 años
TEMP. SERVICIO	16-17°C
MARIDAJE	Por el estilo de nuestro Malbec se podría acompañar perfectamente con solomillo de cerdo a la mostaza, además de una carne mechada acompañada de suave arroz pilaf y por último unas croquetas de filete con tocino y finas hierbas
NOTAS DE CATA	Fase visual: Intenso rojo violáceo. Fase olfativa: La primera nariz muestra sus claras notas a flores, principalmente violetas, también frutas negras maduras muy maduras, casi mermeladas: moras y arándanos. La guarda en barricas francesas aporta aromas a especias dulces y suaves aromas tostados. Fase gustativa: Tiene una boca fresca, concordante con lo que encontramos en nariz, presenta taninos elegantes, destaca una acidez que cautiva dejando un comfortable final

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O





Chamán®

Merlot



AÑO	2017
VARIEDAD	Merlot
VALLE	Colchagua Costa
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Coluvial. Franco arcillo arenoso
AÑO DE PLANTACIÓN	2005
MATERIAL VEGETAL	Clon 181 sobre SO4 y 33-09
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOCLIMA	El Merlot está cultivado en El Peral, la zona más fresca del fundo, influenciada por vientos costeros
COSECHA	20 de marzo. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en cajas de 14 Kg
RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 6 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130HL, a una temperatura controlada entre 25 y 28°C, durante 10 días. Fermentación maloláctica en estanque.
GUARDA	12 meses en roble francés
MEZCLA	100% Merlot
pH	3,61
GRADO ALCOHÓLICO	14,1°
BOTELLA	Burdeos Cónica Baja. Ecológica
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	8.000 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	8-10 años
TEMP. DE SERVICIO	16-17°C
MARIDAJE	Este Merlot podría acompañar perfectamente cualquier plato de pastas preparadas con quesos y cremas. También, sin duda alguna, acompañaría muy bien unas humitas con ensalada a la chilena, o unos porotos con mazamorra bien cremoso.
NOTAS DE CATA	Fase visual: Rojo carmín intenso. Fase olfativa: Delicadas notas a miel y mermeladas que recuerdan las moras, frutillas y frambuesas, aparecen también especias dulces enlazadas a suaves aromas tostados. Fase gustativa: Vino de entrada fácil, taninos redondos y sedosos, que envuelven ligeramente toda la boca. Es elegante, con una acidez media-baja, que presenta un largo y placentero final.

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O






Chamán®

Syrah

AÑO	2017
VARIEDAD	Syrah
VALLE	Colchagua Costa
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Franco arcilloso
AÑO DE PLANTACIÓN	1998
MATERIAL VEGETAL	Selección masal, franco de pie
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOCLIMA	Parte de este Syrah está cultivado en El Huaico, la zona más cálida del fundo, aunque por la situación del cuartel recibe cierta influencia de los vientos costeros. Otra parte procede de las caras sur de las terrazas, con suelos granitoides (zona alta) y arcillosos (zona baja), e igualmente influenciados por los vientos costeros
COSECHA	Primera semana de abril, las terrazas; segunda quincena de abril, El Huaico. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en cajas de 14 kg
RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 7 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130HL, a una temperatura controlada entre 25 y 28°C, durante 10 días. Encubado total de 18 días. Fermentación maloláctica en estanque.
GUARDA	12 meses en roble francés
MEZCLA	100% Syrah
pH	3,65
GRADO ALCOHÓLICO	14,1°
BOTELLA	Burdeos Cónica Baja. Ecológica
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	12.000 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	8-10 años
TEMP. SERVICIO	16-17°C
MARIDAJE	Por su complejidad y estructura lo convierte en el acompañante ideal para un asado de tira estilo patagónico, también con risotto de setas, o cerdo ahumado acompañado con suave chucrut y papitas cocidas
NOTAS DE CATA	Fase visual: Intenso rojo rubí. Fase olfativa: Vino con una nariz compleja, presenta notas cárnicas junto con frutos rojos y aromáticas flores. Su paso por barricas de roble francés le aportan aromas a chocolate bitter y café. Fase gustativa: Con una entrada deslumbrante es un vino de taninos con buena estructura, presentes, pero no marcantes, que llenan muy bien la boca. Es un vino sabroso, potente y equilibrado, con un persistente final.

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O





Chamán®

Carménère



AÑO	2017
VARIEDAD	Carménère
VALLE	Colchagua Costa
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Franco arcilloso
AÑO DE PLANTACIÓN	1997 y 1998
MATERIAL VEGETAL	Selección masal, franco de pie
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Cargador
MESOCLIMA	El Carménère está cultivado en El Peral, la zona más fresca del fundo, con influencia de vientos costeros, y El Huaico, la más cálida
COSECHA	A mediados de mayo. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en gamelas de 12-14 kg
RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 5 días. 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
GUARDA	12 meses en roble francés
MEZCLA	89% Carménère - 11% Petit Verdot
pH	3,7
GRADO ALCOHÓLICO	14,1°
BOTELLA	Burdeos Cónica Baja. Ecológica, liviana
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	40.000 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	8-10 años
TEMP. DE SERVICIO	16-17°C
MARIDAJE	Por sus taninos algo suaves y redondos, lo hace un vino especial para acompañar algunas pastas como, por ejemplo, unos canelones de espinaca y ricota; además, tutitos de ave glaseados y pavo relleno con frutos secos
NOTAS DE CATA	Fase visual: Rojo rubí con ribetes violáceos. Fase olfativa: Vino con alta intensidad aromática, son fácilmente perceptibles aromas dulces y florales, frutos rojos maduros, con delicadas notas herbáceas, junto a especias dulces: vainilla, nuez moscada, aportadas por el paso en barricas de roble francés. Fase gustativa: En boca tiene una entrada sutil, taninos

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O





Chamán®

Cabernet Sauvignon



AÑO	2017
VARIEDAD	Cabernet Sauvignon
VALLE	Colchagua Costa
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Franco arcilloso y coluvio-aluvial
AÑO DE PLANTACIÓN	1998 y 2005
MATERIAL VEGETAL	Selección masal, franco de pie; clon 46 y 317 sobre 33-09 y 101-14, respectivamente
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOClima	El Cabernet Sauvignon está cultivado en El Huaico, la zona más cálida del fundo, y las terrazas (caras norte), una zona intermedia
COSECHA	Fines de abril. Manual, temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas, en cajas de 14 kg
RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 5 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130 HL, a una temperatura controlada entre 25 y 28°C, durante 10 días. Encubado total de 30 días. Fermentación maloláctica en estanque
GUARDA	12 meses en roble francés
MEZCLA	85% Cabernet Sauvignon; 15% Cabernet Franc
pH	3,68
GRADO ALCOHÓLICO	14,4°
BOTELLA	Burdeos Cónica Baja. Ecológica
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	35.500 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	8-10 años
TEMP. SERVICIO	16-17°C
MARIDAJE	Siendo una variedad clásica de nuestro país y por sus características, por qué no pensar en un plato chileno como legumbres muy cremosas, estofado de cordero y riñones al jerez
NOTAS DE CATA	Fase visual: Rojo rubí intenso. Fase olfativa: Presenta una nariz frutosa con interesantes notas especiadas, excelente combinación de frutos negros (grosellas y moras), pimienta, canela y café. Fase gustativa: Vino con entrada potente, taninos maduros que marcan presencia, una acidez equilibrada, vino de gran estructura, envolvente, con un largo final

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O





Chamán®

Sauvignon Blanc

AÑO	2018
VARIEDAD	Sauvignon Blanc
VALLE	Colchagua Costa - Paredones
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Arcilloso con matriz gravosa e incrustaciones de cuarzo
MESOCLIMA	Dada la cercanía al mar, 9-10 km en línea recta, nos permiten hablar con propiedad de un clima marítimo, lo que unido a manejos adecuados, nos permiten lograr una fruta fina y fresca
COSECHA	Inicio de marzo. Manual, temprano en la mañana, en cajas de 14 kg
RENDIMIENTO	7.000 kg/Ha
VINIFICACIÓN	Fermentación a baja temperatura (menores a 15°C), en cuba de acero inoxidable. Estabilización proteica con bentonita y tartárica de contacto. Filtración previa al embotellado.
MEZCLA	100% Sauvignon Blanc
pH	3,29
GRADO ALCOHÓLICO	13,3°
BOTELLA	Burdeos Recta, Ecológica
TAPÓN	Screw-cap
PRODUCCIÓN	13.000 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	Consumo dentro de los 3 primeros años
TEMP. SERVICIO	8-10°C
MARIDAJE	Mariscos crudos con limón, ceviche, sushi, thai y pesados fritos
NOTAS DE CATA	Fase visual: Muy brillante color amarillo con tonos verdosos. Fase olfativa: Intensidad aromática alta. Destacan notas a frutas tropicales como piña y maracuyá, también cítricas y un toque mineral. Fase gustativa: Es un vino largo y crujiente, acidez alta y muy refrescante. Llena muy bien la boca.

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O





Chamán[®]

Rosé

AÑO	2017
VARIEDAD	Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon
VALLE	Colchagua Costa
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Coluvial y granítico. Franco arcillo arenoso
AÑO DE PLANTACIÓN	2005
MATERIAL VEGETAL	Merlot: don181 sobre S04; Syrah: don300 sobre R-110; Cabernet Sauvignon: don 317 sobre 101-14
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOCLIMA	Merlot del Peral, la zona más fresca del fundo, con influencia del viento costero; Syrah y Cabernet Sauvignon de terrazas (caras sur y norte, respectivamente)
COSECHA	Del 24 de marzo al 15 de abril. Manual, temprano en la mañana, en cajas de 14 kg
RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
VINIFICACIÓN	Mosto obtenido del sangrado de lotes sometidos a selección manual previa y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Tras el desborre, fermentación alcohólica en estanque de acero inoxidable de 130 HL, a una temperatura controlada entre 14 y 16°C, durante 2 semanas
GUARDA	-
MEZCLA	34% Cabernet Sauvignon - 33% Syrah - 33% Merlot
pH	3,28
GRADO ALCOHÓLICO	14,0°
BOTELLA	Burdeos recta. Ecológica
TAPÓN	Screw-cap
PRODUCCIÓN	7.400 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	Consumo en el año
TEMP. SERVICIO	8-10 °C
MARIDAJE	Aperitivos y postres
NOTAS DE CATA	Fase visual: Color rosado pálido, límpido y brillante. Fase olfativa: En nariz se presenta con aromas a frutillas y frambuesas, ligadas a delicadas notas a almendras, nueces y toffee. Fase gustativa: De buena acidez, su frescura se muestra equilibrada debido a su untuosidad, agradable y elegante final.

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O





Chamán®

Carménère-Cabernet Sauvignon

AÑO	2017
VARIEDAD	Carménère - Cabernet Sauvignon
VALLE	Colchagua - Costero
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Franco arcilloso y aluvial
AÑO DE PLANTACIÓN	1997 y 2005
MATERIAL VEGETAL	Selección masal, franco de pie; parte del Cabernet Sauvignon clon 46 y 317 sobre 33-09 y 101-14, respectivamente
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Cargador y doble cordón, respectivamente
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 y de terrazas (caras norte)
COSECHA	Del 13 de abril al 13 de mayo. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en cajas de 14 kg
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.
GUARDA	6 meses en roble francés
MEZCLA	65% Carménère y 35% Cabernet Sauvignon
pH	3,52
GRADO ALCOHÓLICO	14,3°
BOTELLA	Burdeos Recta, Ecológica
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	8.400 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	5 años
TEMP. SERVICIO	14-16 °C
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 carmín 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, que dan un vino muy equilibrado.

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O





Chamán®

Red Blend

AÑO	2017
VARIEDAD	Carménère - Cabernet Sauvignon - Malbec - Petit Verdot - Mourvedre
VALLE	Colchagua - Costero
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Franco arcilloso y aluvial
COSECHA	Del 5 de abril al 15 de mayo. Temprano en la mañana beneficiándonos del frío.
RENDIMIENTO	10.000 kg/Ha. 2,8 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 5 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 con un corto paso por madera americana para potenciar este vino.
pH	3,7
GRADO ALCOHÓLICO	14,2°
BOTELLA	Burdeos Ecológica
TAPÓN	Corcho natural
CONSERVACIÓN	3 años
TEMP. SERVICIO	14-16°C
NOTAS DE CATA	Vino ligero y amigable, fácil de beber y acompañar con cualquier tipo de comida. Nariz muy fresca y frutal. De fácil entrada, cuerpo medio bajo, buena acidez y muy vino equilibrado.

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O





Chamán®

Cabernet Sauvignon

AÑO	2017
VARIEDAD	Cabernet Sauvignon
VALLE	Colchagua Costa
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Coluvio-aluvial y Franco - Franco arcilloso, respectivamente
AÑO DE PLANTACIÓN	1998 y 2005
MATERIAL VEGETAL	Cabernet Sauvignon parte selección masal y franco de pie, y parte clones 46 y 317 sobre 33-09 y 101-14, respectivamente; Syrah don 300, sobre 110-R y 33-09
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOCLIMA	Cabernet Sauvignon del Huaico, la parte más cálida del fundo, y de terrazas (caras norte); Syrah del Peral, la parte más fresca, con influencia de los vientos costeros, y de terrazas (caras sur)
COSECHA	Del 15 de abril al 15 de mayo. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en cajas de 14 kg
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
GUARDA	6 meses en roble francés
MEZCLA	80% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
pH	3,7
GRADO ALCOHÓLICO	14,0°
BOTELLA	Burdeos Recta, Ecológica
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	8.500 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	5 años
TEMP. SERVICIO	14-16°C
MARIDAJE	Este vino combinaría perfectamente con cualquier tipo de estofado, carne a la greda o al horno, no muy especiado, y pastas.
NOTAS DE CATA	Fase visual: Color rojo violáceo. Fase olfativa: Vino con aromas muy frutosos y dulces, ricas moras, frambuesas, cerezas combinadas con vainilla, chocolate y delicadas notas a especias dulces. Fase gustativa: En boca es amable, con taninos sedosos y buena acidez. Es un vino de cuerpo medio, equilibrado y con un largo final.

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

V I N O C H I L E N O

