



## Viña Chocalan

### 2019 NEW RESERVA (Screwcap)

Syrah, Petit Verdot - 0,75L

#### DESCRIPTIF CONCIS

*couleur rose vif lumineuse. son nez est rempli des baies rouges, tres prononcé et complexe en meme temps, avec du poivre. En bouche, il est frais et croustillant avec une bonne finition et grande persistance.*

#### Climat:

La brume matinale et une forte influence maritime en raison de la proximité de l'océan Pacifique et la rivière Maipo. Climat tempéré Méditerranée.

#### Sol:

Des expositions différentes, avec la texture limeux, argileux ,d'origine granitique.

#### Vinification:

Raisins triés sur le volet, macération pelliculaire pendant 18-20 heures à 6 ° C dans afin d'obtenir une couleur rose attrayant. Fermentation contrôlée entre 13°C-15°C avec levures sélectionnées.

#### VIÑA CHOCALAN

Chocalán est une nouvelle cave ultramoderne avec un style distinct qui se précipite vers le sommet du nouveau monde. Le domaine est située à Santa Eugenia de Chocalán, une petite ville près de Melipilla (à 70 km de Santiago). La gérance est toujours dirigée par le fondateur Guillermo Toro et Aida Toro Harnecker. En bref, la famille joue un rôle important dans le développement de Chocalán. La cave est située sur l'une des collines où les vignes sont plantées en forme d'amphithéâtre. Guillermo Toro et sa famille prennent soin du territoire le plus privilégié, combiné avec un soin attentif des vignobles, résultant en une production de vins optimaux que vous pouvez trouver dans chaque bouteille de Viña Chocalán.

