VIÑA
CHOCALAN

Viña Chocalan
2015 Selección (Screwcap)
Syrah, Petit Verdot - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Watermeloen rose kleur. een mooie complexiteit en intense aroma's van rose vruchten. Aardbei, framboos en verse pruimen aroma's in de neus. De mond is fruitig en mineralig. Deze zeer aangename rose? heeft een lange afdronk.

Klimaat:

Ochtendmist en sterke maritieme invloed door de nabijheid van de Stille Oceaan en de Maipo river. Mediterraans klimaat met temperaturen van ongeveer Max. 28oC - 29oC tot Min. 12oC - 15oC.

Ondergrond:

Zanderige textuur van leem en klei, afkomstig van graniet, kwarts en grind.

Vinificatie:

Maceratie gedurende 18-20 uur bij 6oC voor het verkrijgen een mooie roze kleur. Gecontroleerde vergisting tussen 13oC-15oC met geselecteerde gisten. Fermentatie op most gedurende 45 dagen.

VIÑA CHOCALAN

Chocalán is een nieuwe, ultramoderne wijnmakerij met een uitgesproken eigen stijl die naar de top van de nieuwe wereld snelt. Het wijnhuis is gelegen in Santa Eugenia de Chocalán, een klein stadje in de buurt van Melipilla (70km van Santiago). Het management van de wijnmakerij wordt nog steeds geleid door de oprichter Guillermo Toro en Aida Toro Harnecker. Kortom, familie speelt een belangrijke rol in de ontwikkeling van Chocalán. De wijnmakerij is geplaatst op één van de heuvels waar de wijngaarden zijn geplant in de vorm van een amfitheater. Guillermo Toro en zijn familie zorgen voor de meest bevoorrechte streek, gecombineerd met een zorgvuldige verzorging van de wijngaarden, wat leidt tot een productie van optimale wijnen die je in elke Viña Chocalán-fles kan terugvinden.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl