



Chamán®

RESERVA

Carménère - Cabernet Sauvignon

VARIEDAD	Carménère - Cabernet Sauvignon
VALLE	Colchagua.
UBICACIÓN	Lolol (Sector la Hacienda).
FECHA DE PLANTACIÓN	1997 y 1998.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	2.3x1.4 (3.105 Plantas /Ha.) y 2.0x1.4 (3.571 Plantas/Ha.).
MATERIAL DE PLANTACIÓN	Ambas variedades Sobre patrón franco y selección masal.
PODA	Poda sobre cargador y pitón (16 yemas/mt. lineal).
MANEJO FITOSANITARIO	Oídio: Azufre octubre hasta pinta en Enero. Control de falsa araña en brotes de 15 cms.
FERTILIZACIÓN	Aplicación foliar a las 6 hojas (B y Zn). Aplicación foliar KNO3 en pinta. Aplicación de K al suelo.
COSECHA	25 de abril al 14 de Abril.
CLIMA	Secano costero.
SUELO	Franco a Franco Arcilloso.
RENDIMIENTO /Ha.	10.000 kg.
VINIFICACIÓN Y GUARDA	Cosecha manual en gamelas de 12 kgs., temprano en la mañana. Selección manual previo al despalillado y una vez despalillado, mediante sistema de mesa vibradora. Una vez en cuba tubo una maceración en frío de 3 días. Fermentación se realizó con levadura Excellence XR y Femicru VR5. en estanques de 13.000 lts. La fermentación alcohólica se realizó a una temperatura controlada entre 26 a 28°C, durante 2 semanas. Luego se descubo, se realizó la FML en estanques y el 33% del volumen se crió en roble francés durante 3 meses.
MEZCLA	50% de Carménère y 50 % de Cabernet Sauvignon. Fué clarificado con albúmina y filtrado, previo a embotellado.
PH	3,73
ACIDEZ TOTAL (G/L SULFÚRICO)	3,08
ACIDEZ VOLÁTIL	0,52
ALCOHOL	14,0
AZ G/L	1,47

Chamán, 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.



PROVA DA SAFRA 2011.

Tábua de frios. Jantar em 11/04/2012 no Hotel Galerias, Santiago/CHI.