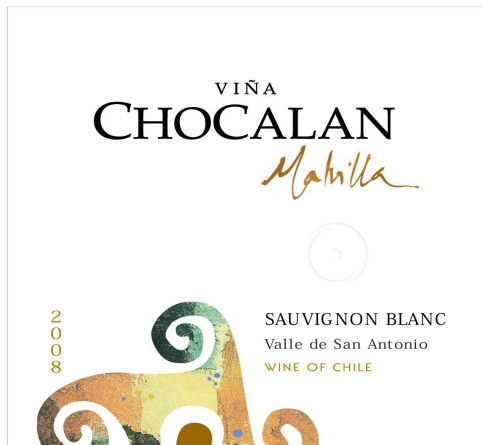


VIÑA
CHOCALAN
Malvilla

Sauvignon Blanc 2008



Información

Productor:	Viña Chocalán
Cosecha:	2008
Denominación:	Valle de San Antonio
Viñedos:	Malvilla. 4 kilómetros en línea recta al mar. Terrazas marinas que se benefician del clima costero y de las brisas marina del océano pacífico.
Composición:	100% Sauvignon Blanc - Clon 1, Clon 242

Viñedo

Edad del viñedo:	3 años
Tipo del suelo:	Arcilloso, de color pardo oscuro, con subsuelo compuesto de granito y maicillo.
Manejo del follaje:	Deshoje en la zona de racimos
Rendimiento:	6.500 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	13.8% vol.
Azúcar Residual:	2.38 g/l
Acidez Volátil:	0.46 g/l
Acidez Total:	5.58 g/l
pH:	3.52 g/l

SKU	7804603-660806
------------	----------------

Vinificación

Vendimia:	Cosecha a mano durante la última semana de abril y primera de mayo.
Fermentación:	Maceración pelicular. El mosto fermenta a baja temperatura (14°C) en cuba de acero inoxidable.

Comentarios del Enólogo

Ligeramente amarillo con tonos verde. La nariz es intensa con fruta fresca y cítrica, se sienten notas minerales. En boca es un vino concentrado con rica acidez, potente y largo en boca.

Premios



DESCORCHADOS
2009
92 puntos



ROBERT PARKER'S
RATINGS 2009
87 puntos



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
Medalla de Plata

Actualizado mayo de 2009