

VIÑA
CHOCALAN
Malvilla

Sauvignon Blanc 2009
VALLE DE SAN ANTONIO



Cosecha:	2009
Composición:	100% Sauvignon Blanc
D.O.	Valle de San Antonio
Ubicación:	Localidad de Malvilla, a 5 kilómetros en línea recta al mar. Secano costero, con un relieve plano a ligeramente inclinado cuyo origen proviene de terrazas marinas altas
Sku Botella	7804603-660806

Viñedo

Viñedo de Origen	100% Malvilla
Tipo del suelo:	Suelos profundos compuestos de arcilla y limo de un color pardo rojizo en superficie, presentando algunas zonas de suelo calcáreo en profundidad
Clima:	Clima marítimo frío. Brisas marinas se encajona por las entre hileras que tienen orientación este – oeste Promedio temperaturas mín.: 8-10°C y max.: 18-20°C entre diciembre y marzo.
Rendimiento:	6 500 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	13.5% vol.
Azúcar Residual:	2.06 g/l
Acidez Total:	4.78 g/l
pH:	3.22

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual, durante la primera quincena de abril
Fermentación:	Maceración pelicular en prensa durante 6 horas. Fermentación con temperaturas de 12 a 14°C en estanque acero inoxidable.

Comentarios del Enólogo

Ligeramente amarillo con tonos verde. La nariz es fresca con notas a gooseberries (grosella espinosa)

Característico de la zona, con leves notas a espárragos y flor de sal, una rica acidez y una boca persistente y mineral.

Premios

Gran Medalla de Oro- Concours Mondial de Bruxelles 2010	DESCORCHADOS 2010- 92 puntos
Medalla de Plata- Concurso Mundial del Sauvignon Blanc 2010	Guía Mujer & Vino 2011: 90 pts