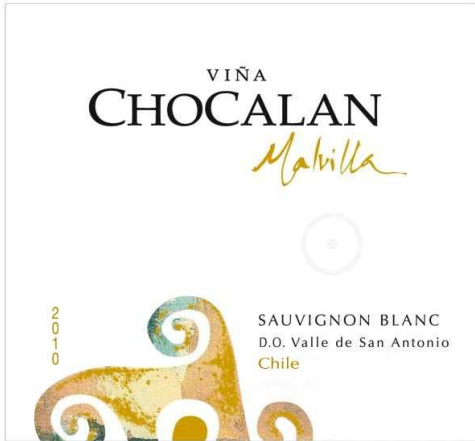


VIÑA
CHOCALAN
Malvilla

Sauvignon Blanc 2010



Productor:	Viña Chocalán
Cosecha:	2010
Composición:	100% Sauvignon Blanc
D.O.	Valle de San Antonio
SKU:	7804603-660806

Viñedo

Edad del viñedo:	5 años
Tipo del suelo:	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. 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.
---------------	---

Análisis Químico

Alcohol:	13.5%
Acidez Total:	5.63 g/l
Expresado en ácido sulfúrico	
Azúcar Residual:	1.87 g/l
pH:	3.28

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual, durante la primera quincena de abril
Fermentación:	Maceración pelicular en la prensa durante 6 horas. Fermentación reductiva, con temperaturas de 12 a 14°C en estanque acero inoxidable. Maceración sobre sus borras durante 45 días.

Comentarios del Enólogo

Ligeramente amarillo con tonos verdosos. La nariz es fresca y compleja, dominan la grosella espinosa, los tonos minerales, pasto verde y cáscara de limón.
Buen cuerpo, rica acidez, notas salinas y minerales. Un final muy largo.

Acompañamiento: Servir a 8°C. Como aperitivo; Ostras; Carpaccio de pulpo; Jamón serrano; Queso de cabra con ají verde. Ceviche de reineta o corvina. Ensaladas verdes.

Premios

8th WoC Awards 2011:	Medalla de Plata
Decanter:	Medalla de Plata
Descorchados 2011:	90 puntos
Guía Mujer y Vinos 2011:	90 puntos
Guía de Vinos La Cav 2011:	89 puntos