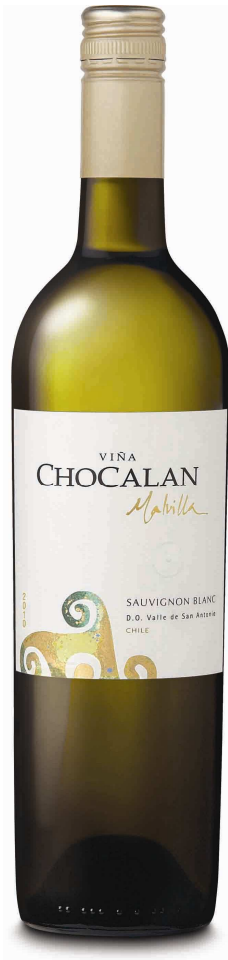
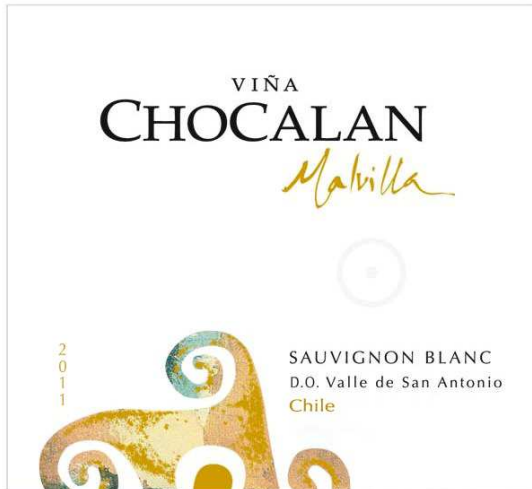


VIÑA  
**CHOCALAN**  
*Malvilla*

## Sauvignon Blanc 2011



**Productor:** Viña Chocalán  
**Cosecha:** 2011  
**Composición:** 100% Sauvignon Blanc  
**D.O.:** Valle de San Antonio  
**SKU:** 7804603-660806

### **Viñedo**

**Edad del viñedo:** 6 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:** 13.0%  
**Acidez Total:** 4.56 g/l  
Expresado en ácido sulfúrico  
**Azúcar Residual:** 0.83 g/l  
**pH:** 2.98

### **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.