

Sauvignon Blanc 2012



Productor:	Viña Chocalán
Cosecha:	2012
Composición:	100% Sauvignon Blanc
D.O.:	Valle de San Antonio
Sku:	7804603-660806

Viñedo

Edad del viñedo:	7 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:	4.36 g/l
Expresado en ácido sulfúrico	
Azúcar Residual:	1.45 g/l
pH:	3.2

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual, durante la primera semana 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 2 meses.

Comentarios del Enólogo

Color amarillo verdoso. Nariz mineral y salina acompañada de pomelo rosado, notas cítricas y flores blancas con un toque sutil de pimienta blanca y grosellas verdes.

Boca intensa, mineral y frutal, con volumen y peso acompañado de una acidez que aporta frescor y largo.

Acompañamiento: Servir a 8°C. Como aperitivo; Ostras, mariscos crudos, ceviches, pescados blancos y ensaladas frescas.

PREMIOS:

Bronze Medal – Internacional Wine Challenge
92 puntos – Guía Descorchados (Chile)
91 puntos – Guía La Cav (Chile)
91 puntos/ Ganador – Guía Mujer & Vino (Chile)

