

## Sauvignon Blanc 2013



<b>Productor:</b>	Viña Chocalán
<b>Cosecha:</b>	2013
<b>Composición:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>D.O.</b>	Valle de San Antonio
<b>SKU:</b>	7804603-660806

### **Viñedo**

<b>Edad del viñedo:</b>	8 años
<b>Tipo del suelo:</b>	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

<b>Clima:</b>	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**

<b>Alcohol:</b>	13.0%
<b>Acidez Total:</b>	4.9g/l
Expresado en ácido sulfúrico	
<b>Azúcar Residual:</b>	1.8 g/l
<b>pH:</b>	3.16

### **Vinificación**

<b>Vendimia:</b>	Cosecha manual, durante la segunda semana de abril.
<b>Fermentación:</b>	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 acompañada de una acidez que aporta frescor y largo.

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